



Brasserie

Groene Buren

Brasserie



### Waarom Brasserie "Groene Buren"?

Met een knipoog naar het gezegde 'het gras is altijd groener bij de burenen', heet onze Brasserie "Groene Buren". Wij willen de burenen zijn waar iedereen zich thuis voelt, dus zijn wij graag groener! Burenen waar het gezellig, knus en vertrouwd is. Zowel hotelgasten als gasten van buitenaf zijn altijd welkom om te buurten tijdens een kop koffie of thee, een lekkere lunch of diner. Groen verwijst bovendien naar onze omgeving, onze huiskleuren én onze green key.

### Culinair genieten in Groene Buren

Wij zien koken als een kunst, een vak, een vorm van expressie. In onze brasserie geven we uiting aan de missie die wij in ons hotel hebben, namelijk om een gastvrij verblijf voor onze gasten te verzorgen. Dat betekent een hartelijke ontvangst, Drentse gastvrijheid (nuchter en warm tegelijk) met aandacht voor gewoon, betaalbaar en herkenbaar waar onze gasten zich goed bij voelen.

Per seizoen verzorgt onze keukenbrigade een nieuwe menukaart voor u. De wijnkaart is afgestemd op de menukaart en biedt wijnen variërend van prosecco tot heerlijke dessertwijn. Wij adviseren u graag bij uw wijn- & spijscombinatie. Laat u verwennen door onze bedieningsbrigade!

Namens al onze medewerkers wensen we u een smakelijke maaltijd en fijne avond toe!

### Uitgegeten?

Wij hopen dat, als we hebben voldaan aan uw verwachtingen, u dat verder vertelt aan vrienden en familie! Als u verbeterpunten voor ons heeft, vinden we het fijn dat u het aan ons vertelt, zodat we de kans krijgen om hier aan te werken.

Menu



Brasserie

Groene Buren

Brasserie



## De prijzen

Hoofdgerecht	€ 19,50
2 gangen	€ 26,75
3 gangen (soep, hoofdgerecht, nagerecht)	€ 32,50
3 gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht)	€ 35,50
4 gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, nagerecht)	€ 39,50

## Nieuwsgierig wat wij erbij schenken?

Wijnarrangement 3 gangen	€ 15,50
Wijnarrangement 4 gangen	€ 19,50



Brasserie

Groene Buren

Brasserie



## Voorgerechten

### Rundercarpaccio

Gemarineerd met eendenlever en pesto, geserveerd met pijnboompitten, olijfolie, rucola en Parmezaanse kaas

### Gravad lax

Zalm geserveerd met appeldressing, wasabi crumble, zoetzuur van komkommer en venkelsalade

### Gerookte eendenborst

Langzaam gegaard en geserveerd met mangochutney en quinoa

### Marbré van forel

Zalm met dakje van forel geserveerd tomatensalsa en roomkaas



### Salpicon van paddenstoelen

Met gebakken bospaddenstoelen een vleugje truffelsaus en crumble van hazelnoot

### Proeverijtje van diverse voorgerechten

Te bestellen vanaf 2 personen

## Soepen

### Velouté

Gebonden soep van de Cevenne uit de Provence



### Bospaddenstoelensoep

Bouillon van bospaddenstoelen met verse kruiden

### Soep van de dag

Heeft u een allergie? Meldt het ons.

Menu



Brasserie

Groene Buren

Brasserie



## Hoofdgerechten

### Vis

#### **Zeewolf**

Gegaard in gerookte boter geserveerd met ansjovis dressing

#### **Bouillabaisse**

Met een Drentse twist, geserveerd met brood en rouille

#### **Zalmmoot**

Goudbruin gebakken op de planchet met dragon en dille

### Vlees

#### **Varkensschnitzel**

Geserveerd met taugé, hardgekookt ei, pindasaus en geroosterde ui

#### **Coq au vin**

Op klassieke wijze Poulet noir bereid in rode wijnsaus

#### **Gegrilde hamburger**

Met relish van tomaat, olijf, knoflook en rode ui

#### **Biefstuk**

Gebakken op de planchet met saus bordelaise

#### **Oosters pannetje**

Gebakken stukjes varkensvlees geserveerd met oosterse saus


#### **Rib roast (300 gr)**


Geserveerd met gebakken bospaddenstoelen en spekjus

#### **Entrecote**

Gebakken en geserveerd met kruidenboter

## Vegetarisch

 **Tagliatelle**  
Geserveerd met cashew noten en geitenkaas

 **Kikkererwten-flensjes**  
Gevuld met licht gesauteerde groentes

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade  
en aardappelgarnituur, tenzij anders vermeld.

## Nagerechten

**Brownies**  
Gebakken volgens eigen recept

**Koffie crème brûlée**  
Franse lekkernij bereid met koffie

**Bavarois van banaan**  
Luchtig nagerecht bereid met banaan

**Clafoutis van stoofpeer**  
Frans gebak gemaakt met stoofpeer

**Panna cotta**  
Romig Italiaans nagerecht van witte chocolade

**Proeverijtje van diverse nagerechten**  
Te bestellen vanaf 2 personen