

Dinerkaart



eetcafé
Roezemoes

Wij hebben ook een zaal waar u een buffet kunt nuttigen op reservering voor maximaal 26 personen.

Tevens kunt u deze huren voor een borrel voor maximaal 60 personen.

Zie hiervoor onze website: roezemoes-groningen.nl

Voorgerechten

Mosterdsoep

Met spekjes, bosui en Groninger worst

5.50

Boerenland-brood

Met kruidenboter en tapenade

5.50

Nacho's

Gegratineerd met koriander/tomatensalsa,

Crème fraîche en kaas

7.00

Knoflookkaaspotje

Pikant kaasfonduetje met brood en/of champignons

7.00

Pronkjewailtje

Bloedworst op sjalotjespuree, gegratineerd met zoete appel en honingjus

9.00

Krootjessalade

Bietjes met mierikswortel, makreel en limoenroom

9.00

Carpaccio

Malse runderhaas met balsamico, Reypenaer, pijnboompitten en rucola

10.50

Courgettekroketjes

2 huisgemaakte kroketjes geserveerd met pikante salsa

8,00

Hoofdgerechten:

Roezemoesburger

Runderburger met kaas, spek, tomaat, jalapenopepers en

bbq-saus **15.50***

Sate ayam met atjar ketimoen

Saté van kippendijen met zoetzure komkommer en seroendeng **17.50***

Steak Bavette

Rundersteak gebakken met rozemarijn, geserveerd met

truffelmayonaise **18.50***

Tammo's Wunderschnitzel

In de pan gebakken varkensschnitzel, geserveerd op ui,

champignons, paprika en spekjes **18.00***

Gebakken Zeewolf uit de Noordzee

Geserveerd met zachte mosterd witlof op een

puree van zoete aardappel **18.00**

Vis in een potje

In dille-roomsaus gestoofde vis, gegratineerd met brie **17.00***

Tortelone di funghi con tartuffo

Met paddenstoelen gevulde pasta geserveerd met

truffelroomsaus en courgettelinten **17.00**

***Deze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappels of friet, salade en groente.**

Typisch Roezemoes :

Groninger rijsttafel <i>kapucijners met spek en tafelzuren, geserveerd met een gehaktbal of rookworst</i>	13.50
Zuurkoolstampot met eendenboutjes <i>Geserveerd met kaantjes en jus d'veau</i>	16.00
Groninger Hachee <i>Groninger weiderund met rode kool en puree</i>	16.50
Hutspot met klapstuk <i>sous vide gegaard runderribstuk geserveerd met mosterd en jus d'veau</i>	16.50
Stampot andijvie met kaas en noten <i>geserveerd met een gehaktbal of een vegabal</i>	14.00
Stampot krootjes: <i>met bietjes en geitenkaas, geserveerd met een gehaktbal of een vegabal</i>	14.00
Stampot Mous: <i>boerenkool met zuur, jus en een gehaktbal, vegabal of rookworst</i>	14.00

Nagerechten:

Cheesecake met frambozenijs en slagroom	6.50
Dameblanche	6.50
Kaasplankje van streekkazen voor 2 personen	11.00
Irish, Spanish, Italian of French coffee	6.50