

## Bij de koffie of thee

- Appelgebak klassiek ..... 2,50
- Appelgebak met noten ..... 2,90
- Chocoladetaart met walnoot en slagroom ..... 3,75
- Extra slagroom ..... 0,30

## Soepen

- Groninger Mosterdsoep ..... 4,75
- Soep van de dag ..... 4,75

## Broodjes

### Warm: Ciabatta (wit) of Waldkorn (bruin)

- Gebakken blokjes gekruide kipfilet ..... 7,75
- Varkenshaas met kruidige pindasaus ..... 8,00
- Gegratineerde Brie ..... 6,00
- Omelet met milde chilisaus ..... 6,00
- Warme Been ham met honing-mosterddressing ..... 6,75

### Koud: Ciabatta (wit) of Waldkorn (bruin)

- Kaas ..... 4,50
- Tonijn of Gerookte Zalm (sla, tomaat en rode ui en mosterddressing) ..... 7,25
- Mascarpone en Coppa di Parma ..... 5,25
- Groninger beleg (Brunswijcker worst en nagelkaas) ..... 5,25

## Borrelhapjes

- Gemarineerde artisjokken ..... 4,50
- Olijven, halfgedroogde tomaatjes en Coppa di Parma ..... 4,50
- Portie gekruide gehaktballetjes (7) ..... 3,75
- Portie Kaas en Groninger Worst ..... 4,00
- Gesneden Pistolet met
  - Kruidenboter ..... 2,75
  - Tapenade van gedroogde tomaatjes en basilicumpesto ..... 3,75

## IJs

- Coupe Roomijs ..... 6,25  
Voor de liefhebber drie verschillende soorten roomijs met huisgemaakte karamelsaus en slagroom.
- Coupe Vruchtensorbet ..... 6,25  
Voor wie niet van roomijs houdt is deze coupe met 3 bolletjes vruchtensorbetijs een goed alternatief (zonder slagroom)



# Kleine Kaart

(Tot 17.00 uur)

## Iets anders dan een broodje?

### Koude gerechten

- Vitello Tonnato..... 9,75  
Langzaam in de oven gegaarde kalfsachtermuis, gesneden in dunne plakjes, met een zachte tonijnmayonaise en mooie salade. Traditioneel Italiaans voorgerecht.
- Twee bereidingen van zalm ..... 8,75  
Voor de liefhebber van zalm een mooie zalmousse en een stukje huisgerookte zalmhaas, koud geserveerd met een romige saus met kappertjes en limoen
- Witlofsalade (vegetarisch) ..... 6,75  
Salade van witlof met rucola, appel, pijnboompitjes en blauwaderkaas afgemaakt met mooie dressing en olijfolie.
- Carpaccio's:
  - Groninger Metworst en oude Groninger Nagelkaas ..... 7,25  
Met veldsla, tomaat en bosui en een honing-mosterddressing.
  - Gerookte Runder-Ribeye ..... 8,75  
Met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitjes en rucola besprenkeld met balsamicoazijn, limoensiroop en olijfolie.
  - Gerookte Eendenborstfilet met tutti frutti ..... 9,25  
Plakjes malse gerookte filet van eendenborst met mooi gekruide gewelde zuidvruchten en rode ui
  - Rode Biet (vegetarisch) ..... 7,25  
Met twee soorten geitenkaas (romig met honing en belegen), rozijntjes, walnoot en rucola besprenkeld met limoensiroop en fijne olijfolie.

### Warme gerechten

- Verse pasta met Spinazie en Coppa di Parma..... 9,75  
Kleine portie verse pasta met een smakelijke saus van spinazie, coppa di parma, knoflook en room
- Lamsspiesjes ..... 9,75  
Spiesjes van gegrilde zeer malse lamfilet met een frisse saus van yoghurt, knoflook en limoen
- Gegratineerde Brie met Appel (vegetarisch) ..... 7,50  
Op een julienne van Elstar appel en een mooie saus van ingekookte witte wijn, appelsap en Drambuie, de schotse honinglikeur.

## Restaurant

(Vanaf 17.00 uur)

Ons restaurant biedt "Eerlijk eten voor een eerlijke prijs". Alle gerechten worden met zorg en aandacht bereid, met verse ingrediënten. De uitgebreide kaart biedt voor elk wat wils. Daarnaast is er een regelmatig wisselend Menu van de Dag. Indien u bijzondere wensen heeft kunt u die kenbaar maken aan de bediening. Bij voorkeur vooraf reserveren op 0597-655370 of via email op [eetlekker@piekenier.nl](mailto:eetlekker@piekenier.nl). Voor groepen kunnen diverse arrangementen op maat worden besproken.

**Wij wensen u een prettig en vooral smakelijk verblijf!**