



Welkom

Welkom in Restaurant De Piekenier in Oudeschans!

De Geschiedenis in vogelvlucht

De naam "De Piekenier" is nauw verbonden met de geschiedenis van Oudeschans. Deze oude vesting is in 1593 aangelegd in het grensgebied met Duitsland door Graaf Willem Lodewijk, stadhouder van Groningen. Hoewel daar nu weinig tot niets meer van te zien is, lag de vesting aan de oever van de Dollard, die door dijkdoorbraken en vloedgolven ver landinwaarts was gedrongen. De vesting, die in die tijd de Bellingwolder Schans werd genoemd, was bedoeld om de monding van de rivier de Westerwoldse Aa in de Dollard te beschermen tegen vreemde indringers. Graaf Willem bouwde met 2200 soldaten de wallen om de vesting en plaatste er verblijven voor zijn manschappen. De soldaten verdedigden de vesting. Een Piekenier was een soldaat die een lange lans hanteerde, waarmee hij soldaten te paard van het lijf kon houden. In het logo van Restaurant "De Piekenier" is de moedige lanssoldaat goed herkenbaar.

De Bellingwolder Schans verloor zijn betekenis toen de Dollard werd ingedijkt en er een nieuw verdedigingswerk nodig was: De Nieuwe of Lange Akkerschans (1628). De Bellingwolder Schans kreeg in die tijd haar huidige naam: Oudeschans. Het vestingdorpje raakte daarna steeds verder in verval. Toen in de jaren '70 van de vorige eeuw Oudeschans helemaal gesloopt dreigde te worden, heeft de Vereniging en later de Stichting Vesting Oudeschans met succes gevochten voor het behoud van dit historische en karakteristieke dorp. Na een grondige opknappbeurt is Oudeschans geworden wat het nu is.

Restaurant "De Piekenier"

Het restaurant heeft een lange geschiedenis. In een oude registratie uit 1892 van locaties waar alcohol mocht worden verkocht, wordt het pand in Oudeschans al vernoemd. Na "Café Biljart Stalling J. Dijkhuis" en "Café De Blokhut" kreeg het gebouw na de restauratie in 1982 haar huidige naam "De Piekenier".

*Met ons terras, dat van maart tot en met oktober is geopend bedienen we de vele toeristen die Oudeschans bezoeken. Ons restaurant is in het Voorjaar- en Zomerseizoen geopend van woensdag tot en met zondag en biedt **"Eerlijk eten voor een eerlijke prijs"**. Alle gerechten worden met zorg en aandacht bereid, met verse ingrediënten bij voorkeur van het seizoen. Deze uitgebreide kaart biedt voor elk wat wils. Indien u bijzondere wensen heeft kunt u die kenbaar maken aan de bediening.*

Wij wensen u een prettig en vooral smakelijk verblijf!

Bob en Wilma Wessels Beljaars.
November 2011



Menukaart

(vanaf 18.00 uur geserveerd)

Apéritiefhapjes

- Gemarineerde artisjokken 4,50
Artisjokhartes gemarineerd in olijfolie met knoflook, peterselie en mooie witte wijnazijn.
- Olijven, halfgedroogde tomaatjes en Coppa di Parma 4,50
- Brood met
 - Kruidenboter 2,75
 - Tapenade van gedroogde tomaatjes en basilicumpesto 3,75

Salades en Koude voorgerechten

- 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-mosterd dressing.
 - 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.

Soepen

- Groninger Mosterdsoup 4,75
Regionale specialiteit. Romige gebonden soep met Groningse mosterd, preiringetjes en (evt. apart geserveerde) uitgebakken spekjes.
- Soep van de Dag 4,75
Wisselende versgemaakte soepen. Vraagt u de bediening naar de soep van vandaag.



Menukaart

(vanaf 18.00 uur geserveerd)

Warme voorgerechten

- Lamsspiesjes 9,75
Spiesjes van gegrilde zeer malse lamsfilet met een frisse saus van yoghurt, knoflook en limoen
- Gebakken bloedworst en gecarameliseerde appel 8,25
met saus van ingekookte port, kruidnagel en knoflook. Traditioneel gerecht in een nieuw jasje!
- 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.

Hoofdgerechten

- Wildzwijn met paddenstoelen en fijne Ardenner paté25,50
Malse haas van wildzwijn geserveerd op Ardenner paté met cantharellen en kastanjechampignons en een mooie wildjus.
- Diamanthaas met champignons en rozemarijnjus24,50
Dit onbekende stukje rundvlees is botermals en natuurlijk afkomstig van Groninger Weidevee en geserveerd met champignons ui en een fijne jus met verse rozemarijn.
- Gronings stoofpotje met "Pronkjewail" 23,50
Een streekgerecht voor de echte liefhebber. Op Groningse wijze zacht gestoofde rundersucade van Groninger weidevee, ontvet rookspek en Groningse verse worst met een jus van rode wijn met Groninger harde worst op een stampotje van gedroogde appel.
- Coq au Vin.....20,50
Knapperig gebakken Kippendij filet met champignons en rode ui en een kruidige saus op basis van witte wijn.
- Heilbot met dillesaus en een kaviaar van vliegvis 24,50
Deze mooie vis wordt gebakken in knoflookolie en roomboter en afgeblust met vers limoensap. En geserveerd met frisse dillesaus
- Vegetarische hoofdgerechten..... 20,50
Keuze uit drie verschillende gerechten:
 - Met spinazie en gorgonzola gevuld pannenkoekje, gegratineerd met mozzarella en Parmezaanse kaas.
 - Met gorgonzola, room en knoflook gevulde artisjokharten, gekruid met oregano en eveneens gegratineerd.
 - Rolletjes van blokjes pompoen met cashewnoten in mooie blaadjes groene kool op Noordafrikaanse wijze gekruid en geserveerd met een zachte kerriesaus.



Menukaart

(vanaf 18.00 uur geserveerd)

Nagerechten

- ↗ Chocoladetaart en Hazelnootganache 7,25
 Voor wie niet kan kiezen een heerlijke proeverij van chocoladetaart en hazelnootschuimtaart, met een saus van PX-sherry en een daarin geweld pruimpje
- ↗ Semifreddo van espresso en parfait van Fries suikerbrood 7,75
 Klassieke bereidingen van ijs: één Italiaanse met espresso en één oer-Nederlands met Fries suikerbrood en kaneel. Samen prachtig opgemaakt tot een mooie combinatie.
- ↗ Hangop met honing en walnoten 7,00
 Licht dessert van smaakvolle ingedikte yoghurt geserveerd met walnoten, dadels en honing.
- ↗ Bavarois van Griesmeel 7,00
 Huisgemaakte bavarois met ameretti koekjes als bodem en een frisse saus van rode vruchten.
- ↗ Parfait van de Dag 6,75
 Deze huisgemaakte ijsvariant wordt in huis bereid met room en verse vruchten of andere mooie ingrediënten. De bediening vertelt u graag welke parfait beschikbaar is.

Menu van de Dag

Restaurant De Piekenier biedt u, *naast de keuze uit de menukaart*, ook een wisselend menu aan voor een vaste prijs (geen keuze mogelijk):

- ↗ Menu met 3 gangen € 30,50
- ↗ Menu met 4 gangen € 35,50

Het menu wisselt regelmatig. Vraag de bediening wat het menu van deze week is.

Bij het diner wordt per tafel één kan water gratis verstrekt.

Alle prijzen in € en inclusief BTW en bediening.