

Voor voorafjes

Stokbrood met kruidenboter (of warm Apostelbrood, € 2,00 extra) € 5,00

Stokbrood met alioli € 5,00

Stokbrood met een tapenade van zongedroogde tomaten € 5,00

Stokbrood met kruidenboter, alioli en tapenade € 6,00

Broodplank met divers brood en diverse smeerseltjes € 6,50

Gemarineerde olijven € 5,00

Koude en warme voorgerechten

Food sharing:

Een plateau met een proeverij van diverse voorgerechten

Vanaf twee personen, € 11,50 p.p.

California Crush, krokante sushi met surimi, wakame en omelet € 9,90

Vega Crush, gegrilde paprika, takuan en wakame € 9,90

Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten, zongedroogde tomaten, Grana Pandano, rucola en een olie van pesto € 10,50

Gegratineerde geitenkaas, salade van appel, walnoot en honing € 8,90

In knoflookolie gebakken scampi's € 7,90

Soepen

Groninger mosterdsoep met prei en gebakken spekjes € 5,00

Soep van pomodori tomaten en basilicum € 5,00

Soep van de dag € 4,50

Heeft u een allergie?

Meld het ons. Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

Voor gezelschappen v.a. 15 personen hebben wij diverse keuzemenu's.

Bij drukte kan er niet apart worden afgerekend.

Groepen presenteren wij een gezamenlijke rekening.

Hoofdgerechten

* geserveerd met salade, warme groente en friet

Ribeye van Zuid-Amerikaans rund met cajunkruiden gegrild in de Josper met gemarineerde cherry tomaatjes en een jus van cantharellen € 22,00 *

Op de huid gebakken zalmfilet met een crème van dille en witte wijn-saffraansaus € 18,00 *

Varkenshaasmedaillons met gebakken coburger ham, gegrilde tomaat en pestoroomsaus € 18,00 *

Scampi's in tempura met sesamzaadjes en bereid in knoflookolie € 19,00 *

Kipfilet gevuld met groene asperges en gerookte zalm, daarbij Groninger mosterdsaus € 16,50 *

Mexicaanse lasagne van tortilla, babymais, haricots verts, courgette, rode ui, roomkaas en gegratineerd met geraspte kaas € 16,50*

Plate quiche (v) met wisselende ingrediënten, friet en salade € 12,50

Plate schnitzel met een klassieke peperroomsaus, friet en salade € 14,00

“Altied wat anders” V.a. € 12,50

Vraag onze medewerkers naar onze wisselend(e) gerecht(en)

Time Out Ribs € 18,50 *

In eigen keuken gemarineerde spare ribs gekruid met milde of hete chilikruiden en met naar keuze whiskey-, knoflook- of barbecuesaus.

Kleine portie spare ribs, mild of heet gekruid € 16,00 *

Saté “Poeleplaaïn” € 16,50 *

Huisgemaakte saté van varkenshaas met onze eigengemaakte pindasaus, geserveerd met frisse salade, aardappelsalade en een schijf meloen

Heeft u een allergie?

Meld het ons. Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

Voor gezelschappen v.a. 15 personen hebben wij diverse keuzemenu's.

Bij drukte kan er niet apart worden afgerekend.

Groepen presenteren wij een gezamenlijke rekening.

Desserts

Plateau met een snoeperij aan desserts

Vanaf twee personen, p.p. € 8,90

Ouderwets lekkere Dame Blanche. Vanille-ijs, warme chocoladesaus en een raster van chocolade € 6,90

Tiramisu van likeur 43 en lange vingers € 7,50

Cheesecake in een potje € 6,50

Chocoladebrownie geserveerd met vanille ijs € 6,20

Heerlijk voor bij de koffie: bonbons van Chocolaterie Lilly's

Per stuk € 1,20

Vijf mooie kaasjes van Kaashandel Van der Leij € 10,50

Inclusief een glas Kopke Tawny Port € 13,90

Kopke Tawny Port, een blend van verschillende wijnen die gedurende uiteenlopende perioden zijn gerijpt op houten vaten. Geurt naar blanke rozijn, appelstroop, gedroogde vijg en karamel. € 4,50

Lekker voor bij het dessert:

Moscatel de Alejandria, een licht goudkleurige dessertwijn met aroma's van citrus en vanille. De frisse zuren harmoniëren goed met het fijne zoet

Heerlijk bij desserts € 4,00

Speciale koffies

Time Out Koffie met stroopwafellikeur € 6,50

Spanish coffee met Licor 43 of Tia Maria € 6,20

Irish coffee met Tullamore Dew € 6,20

Scotch coffee met Famous Grouse € 6,70

French coffee met Grand Marnier € 6,20

Italian coffee met Amaretto of Frangelico € 6,20

Baileys coffee € 6,20

Baileys latté € 4,50