



Weekmenu

Voor bij de borrel:

Proeverij van:

oude kaas, brie, kip op oosterse wijze, wildpaté met rode uienchutney, Groninger worst, cornichons, gemarineerde champignons, groentestengels, aioli en crostini's

vanaf 2 personen € 10,00 per persoon

Soep:

Rozemarijnbouillon met kruidenroom

of

Groninger mosterdsoep met gerookte zalm

Soepen € 5,00

Voorgerechten:

Huis-gerookte eendenborst, oosters gelakt met honing, soja en sesam, met een salade van lente-ui, rode peper, wakame en komkommer.

of

Huis-gerookte zeebaars met haricot verts, kwarteleitje, zongedroogde tomaat en citroenvinaigrette.

Voorgerechten € 10,50



Hoofdgerechten:

Spies van Louisiana Cajun kip met mais en gegrilde groenten met een licht pittige tomaat-paprikasaus en bosui.

Geserveerd met een pofaardappel met zure room en een salade.

€ 15,00

Of

Traditionele wildpeper met een stamppotje van zuurkool en een stoofpeertje

€ 15,00

Of

Pompoen-bospaddenstoelen stoverij.

Geserveerd met een pofaardappel met zure room en een salade.

€ 15,00

Dessert:

Hangop met vanille, roodfruit en bitterkoekjes

€ 7,50

Driegangenmenu met soep, hoofdgerecht en dessert € 27,50*
Driegangenmenu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 32,50*
Viergangenmenu met voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert € 37,50*

*Meerprijs € 2,50 voor het parelhoenboutje.

**De gerechten kunt u van woensdag tot en met zaterdag van 16.00 uur tot 19.00 uur warm of koud afhalen bij de Coendersborg. Bestel voor 17.00 uur voor de volgende dag.
In overleg kunnen we ook bezorgen.**

Wijn

Rode wijn – Stemmari - Nero d'Avola, Italië. Fluweelzacht met tonen van bessen, wilde aardbei en granaatappel
- € 10,00 per fles
Witte wijn – Siërra Noble – Sauvignon Blanc – een droge wijn uit Chili
- € 10,00 per fles

**Wilt u meer weten over de mogelijkheden van
de Coendersborg
Cafe de Sleutel
s'Amuse Cateraar
of
de BuitenSociëteit Paterswoldsemeer.**

**Neem vrijblijvend contact met ons op, we helpen u graag verder.
050-3129213 of www.samuse.nl**

