

Nagerechten Desserts

Friandises assorti van 3 hapjes met een likeurtje en slagroom Friandises 3 assorted snacks with a liqueur and whipped cream	7,50
Dame blanche vanilleijs met warme chocoladesaus en slagroom Dame blanc vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream	7,50
Roodfruitsoep met frambozengeli en aardbeiensorbetijs Red fruit soup with raspberry gelly and strawberry sorbet ice	7,90
Chocolade brownie met vanille panna cotta, chocolademousse en een ijslolly Chocolate brownie with vanilla panna cotta, chocolate mousse and a popsicle	8,90

HUIS DE BEURS
Café - Restaurant

Menukaart

Op de grote ramen aan de kant van zowel de Folkingestraat als het A-Kerkhof afficheert Huis de Beurs zich trots als een etablissement dat zich daar al sinds 1795 bevindt. Over zijn geschiedenis valt dan ook veel te verhalen, maar we beperken ons hier tot de grote lijnen.

Op de hoek Folkingestraat/Vismarkt werd in de achttiende eeuw onderdak en kost verstrekt aan handelsreizigers en vreemdelingen. Het was een herberg die in het hart stond van de Jodenbuurt. In 1890 maakte de oude bebouwing plaats voor een statig pand, gebouwd in een klassieke, eclectische bouwstijl. In 1927 legde een fikse brand de bovenste etage volledig in de as. Bij de herbouw besloot men het pand van een extra bouwlaag te voorzien. Het resulteerde in de karakteristieke gevel die we tot op de dag van vandaag kennen. Fraai gedaan. Alsof het altijd zo was.

Huis de Beurs ontleent zijn naam aan de Korenbeurs, het monumentale pand westelijk aan de Vismarkt. Hier werden tot in de jaren zeventig granen, zaden en peulvruchten verhandeld, afkomstig van de landbouwers uit de Ommelanden.

Na gedane zaken trof men elkaar in Huis de Beurs voor het zakelijk afwikkelen van een en ander, daarbij een borrel en een eenvoudige lunch. Zie ze zitten, die mannen, iedere dinsdagmorgen aan de stamtafel. Naast deze specifieke ontmoetingsplek heeft Huis de Beurs een veelzijdige functie gekend: logement, herberg, concertzaal, veilinghuis, bioscoop, stripteasetent, kegelbaan, vergaderzaal, schouwburg en een plek voor feestelijke partijen. De verschillende zalen waarover het pand beschikt boden daartoe alle gelegenheid.

Groningen zonder Huis de Beurs is een vreemde gedachte.

Soepen Soups

Geserveerd met brood en boter Served with bread and butter

Groninger mosterdboep met spekjes en prei 'Groninger' mustard soup with bacon and leek	6,75
Klassieke Franse uiensoep met croutons, gegratineerd met kaas Classic french onion soup with croutons, au gratin with cheese	6,75
Tomaat paprikasoep met verse basilicum Tomato-bell pepper soup with fresh basil	6,75

Lunch
deal 14,50

Soep & belegd broodje
naar keuze

Voorgerechten Starters

Gazpacho met een bavarois van tomaat en basilicumschuim Gazpacho with a bavarois of tomato and basil foam	10,50
Makreelmousse met kerriemayonaise en sesamkrokantje Mackerel mousse with curry mayonnaise and sesame crisp	11,50
Steak tartaar met eidooier en fijngesneden sjalot Steak tartare with egg yolk and finely chopped shallot	12,50

Belegde broodjes Sandwiches

Landbrood wit of bruin White or brown country bread

Carpaccio met Parmezaan en truffelmayonaise Carpaccio with Parmesan cheese and truffle mayonnaise	11,25
Ossenworst met augurk en groene pepermayo Ox sausage with pickle and green pepper mayo	9,75
Tonijnsalade met olijf, rode ui en gemengde sla Tuna salad with olive, red onion and mixed lettuce	9,50
Broodje gezond met ham, kaas, ei, augurk en rode ui 'Healthy sandwich' with ham, cheese, egg, pickle and red onion	9,75

Weekspecials Weekly specials

Elke week serveert Huis de Beurs wisselende specials. Kijk op de krijtborden of vraag een medewerker naar de gerechten van deze week.

Huis de Beurs serves varying specials every week.
Check the chalkboards or ask an employee about this week's dishes.

24,95

Eiergerechten Egg dishes

Landbrood wit of bruin White or brown country bread

Uitsmijter drie gebakken eieren, ham en/of kaas Fried eggs Three fried eggs, ham and/or cheese	9,25
'Huis de Beurs' omelet met ui, champ, spek, paprika en Groninger worst 'Huis de Beurs' omelette with onion, champ, bacon, bell pepper and Groningen sausage	10,25

Salade Salad

Geserveerd met brood en boter Served with bread and butter

Dungesneden ossenhaas met Parmezaan en uienmayonaise Thinly sliced beef tenderloin with Parmesan and onion mayonnaise	15,50
Blauwe kaas met peer en walnoten Blue cheese with pear and walnuts	15,25

Hoofdgerechten Main dishes

Twee kroketten met brood, boter en mosterd Two croquettes with bread, butter and mustard	9,25
Groene curry met aubergine, paksoi, tauge en sperziebonen Green curry with eggplant, pak choi, bean sprouts and green beans	14,75
Hele kriekip langzaam gegaard en afgelakt met honing Whole bantam chicken slowly cooked and lacquered with honey	20,50
Pikante kipburger met salsa en augurk op een brioche bol Spicy chicken burger with salsa and pickles on a brioche bun	14,50
Schnitzel met citroen Schnitzel with lemon	19,50
Saté van kippendijen met atjar, seroendeng en kroepoek Chicken thigh satay with atjar, seroendeng and prawn crackers	19,50
Runderlever met spekjes, champignons, ui en ketjap Beef liver with bacon, mushrooms, onion and ketjap	19,50
Combi stoof van sucade en sucadesteak Combination stew of sucade and sucade steak	20,50
Gebakken gamba's met knoflookolie Fried king prawns with garlic oil	20,50

Bijgerechten Side dishes

Friet Fries	3,50
Salade Salad	3,50
Warme groenten Warm vegetables	3,50
Oven aardappelen Oven potatoes	3,50

vegetarisch - vegetarian

Heeft u een allergie of volgt u een dieet? Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart.
Do you have an allergy or do you follow a diet? Ask our employees for the allergen card.