



HUIS DE BEURS

Café - Restaurant

Dinerkaart

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.

Dinner deal

Stel uw eigen menu samen / Create your own menu

24,50*

2 gangen menu soep & hoofdgerecht
2 course menu soup & main course

3 gangen menu soep, hoofdgerecht & dessert naar keuze
3 course menu soup, main course & dessert of your choice

29,50*

* +4,00 bij keuze voor een voorgerecht i.p.v. soep / +4,00 when ordering a starter instead of soup

Specials

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

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

Voorgerechten Starters

Broodplank met smeersels Bread platter with spreads	7,50
Paté met veenbessen Pate with cranberries	11,50
Huisgerookte zalm met zuurkool, roggebrood en mierikswortel crème House smoked salmon with sauerkraut, rye bread and horseradish cream	12,50
Geitenkaas met rode bieten bavarois Goat cheese with beetroot bavarois	10,50
Eendenrilette met huisgemaakte bitterbal van eend Duck rilette with homemade duck bitterbal	11,50

Soepen Soups

Geserveerd met brood en boter Served with bread and butter

Groninger mosterdsoep met prei en spekjes ‘Groninger’ mustard soup with leek and bacon	7,25
Klassieke Franse uiensoep met croutons, gegratineerd met kaas Classic french onion soup with croutons, au gratin with cheese	7,25
Tomatensoep met gehaktballetjes en basilicum pesto Tomato soup met gehaktballetjes en basilicum pesto	7,75

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.

Hoofdgerechten Main dishes

Runderburger met cheddar en bacon op brioche bol Beef burger with cheddar and bacon on brioche bun	17,50
Coq au vin kip in rode wijnsaus Coq au vin chicken in red wine sauce	18,50
Saté van kippendijen met atjar, seroendeng en kroepoek Chicken thigh satay with atjar, seroendeng and prawn crackers	19,50
Schnitzel met Stroganoff saus Schnitzel with Stroganoff sauce	19,50
Rib roast met mosterdjus Rib roast with mustard gravy	19,50
Spareribs zonder bot met bijpassende sausjes Boneless ribs with matching sauces	20,50
Runderlever met gebakken ui spek en champignons in ketjap Beef liver with fried onion, bacon and mushrooms in ketjap	19,50
Reepjes ossenhaas met paprika, champignon, ui en pepersaus Tenderloin strips with bell pepper, mushrooms, onion and pepper sauce	20,50
Stoofpot van verschillende soorten vis met witte wijnsaus Fish stew with white wine sauce	18,50
Scholfilet met remouladesaus Place fillet with remoulade sauce	18,50
Kaasfondue Cheese fondue	17,50
Quiche met verschillende groenten, gegratineerd met brie Quiche with various vegetables, au gratin with brie	18,50

Bijgerechten Side dishes

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

Nagerechten Desserts

Panna cotta met Groningerkoek en stoofpeer Panna cotta with groningen cake and stewed pear	7,75
Bavarois van witte koffie met een likeurtje White coffee bavarois with a glass of liqueur	7,75
Dame noir chocolade ijs met vanillesaus Dame noir chocolate ice cream with vanilla sauce	7,75
Coupe ‘Huis de Beurs’ 3 bolletjes ijs met slagroom Coupe ‘Huis de Beurs’ 3 scoops of ice cream with whipped cream	7,50
Friandises 3 zoete petit fours met slagroom Friandises 3 sweet petit fours with whipped cream	7,50