

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	6,95
Carpaccio met Parmezaan en truffelmayonaise Carpaccio with Parmesan and truffle mayonnaise	11,75
Zalmtartaar met avocado en mierikswortelcrème Salmon tartare with avocado and horseradish cream	11,75
Gegrilde nectarines met burrata, rode peper en munt Grilled nectarines with burrata, red pepper and mint	12,00

Soepen Soups

Geserveerd met brood en boter Served with bread and butter	
Groninger mosterdsoep met prei en Groninger worst 'Groninger' mustard soup with leek and Groningen sausage	7,50
Tomatensoep met gehaktballetjes, rozemarijn en croutons Tomato soup with meatballs, rosemary and croutons	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

Saté van kippendijen met atjar, seroendeng en kroepoek Chicken thigh satay with atjar, seroendeng and prawn crackers	19,50
'Holsteiner' schnitzel met spiegelei, groenten, kappertjes en ansjovismayonaise 'Holsteiner' schnitzel with fried egg, vegetables, capers and anchovies mayonnaise	19,50
Spareribs zoet of pittig met aioli en chilisaus Spareribs sweet or spicy with aioli and chili sauce	21,50
Runderbiefstuk met chimichurri en groenten Beef steak with chimichurri and vegetables	20,50
Rode linzencurry met couscous en naanbrood Red lentil curry with couscous and naanbread	18,50
Halloumi steak gegrilde halloumi met groenten en tahin yoghurt Halloumi steak grilled halloumi with vegetables and tahini yoghurt	18,75
Kabeljauw met zeekraal en groene curry-kokossaus Cod with samphire and green curry coconut sauce	20,50
Ikan Pepesan licht pikante hele makreel Ikan Pepesan slightly spicy whole mackerel	19,50

Bijgerechten Side dishes

Friet Fries	4,00
Salade Salad	4,00
Oven aardappelen Oven baked potatoes	4,00
Couscous Couscous	4,00

Kinderen Kids

Kroket of frikandel met een frietje Dutch croquette or 'frikandel' with fries	6,50
Groentefriet met tahin yoghurt Vegetable fries with tahini yoghurt	6,50

Nagerechten Desserts

Coupe 'Huis de Beurs' 3 bolletjes ijs met slagroom Coupe 'Huis de Beurs' 3 scoops of ice cream with whipped cream	7,50
Brownie met limoensorbet ijs Brownie with lime sorbet ice cream	8,50
Crème Brûlée Crème Brûlée	6,95
Kokos hangop met wasabi en vanille ijs Coconut curd with wasabi and vanilla ice cream	6,50