

Lunch - Borrel - Diner

MENU



Samenkomen in de Groningse thuishaven

Sedert circa 1795

Warme dranken

Koffie	3,50
Espresso	3,50
Dubbele espresso	4,50
Espresso macchiato	3,70
Cappuccino	3,80
Flat white	4,80
Latte	4,80
Chai Latte	4,80
Diverse theesoorten	3,50
Verse muntthee	4,20
Verse gemberthee	4,20
Warme chocolademelk	4,80
Met slagroom	+0,70



Zoet&Hartig



Groninger Knol's koek	3,50
Appeltaart met slagroom	6,00
Cheesecake	6,00
Gebak van banketbakker Gosselaar	6,50

Koude dranken

Diverse frisdranken	v.a. 3,70
Apfelschorle Original	4,70
Apfelschorle Rhabarber	4,80
Brand Garage Mango Mama Bio	6,00
Mischmasch Kola & Orange	6,00
Old Jamaica ginger beer	4,50
Pink Grapefruit soda	4,50
Tonic water	4,50

Waters

Acqua Panna	3,60
Acqua Panna groot	7,00
San Pellegrino	3,60
San Pellegrino groot	7,00

Limonade

Elderflower lemonade	4,60
Lemongrass ginger lemonade	4,60

Sappen

Jus d'orange	5,50
Wisselend verse sap	5,50
Big Tom tomatensap	5,50
Bio-appelsap	4,30

Zuivel

Halfvolle melk / Karnemelk	3,50
Chocomel / Fristi	4,20

Bieren

Van de tap

Stella Artois (0,25l) 5,2%	4,00
Stella Artois (0,5l) 5,2%	7,80
Leffe blond 6,6%	6,50
Tripel Karmeliet 8,4%	7,00
Seizoenstap	6,50

Op fles

Duvel 8,5%	7,00
Vedett IPA 6,0%	7,00
La Chouffe 8,0%	7,00
Hoegaarden wit 4,9%	6,00
Franziskaner Weizen 5,0%	9,00
Liefmans 4,2%	6,00
Westmalle Trappist Tripel 8,0%	7,00
Westmalle Trappist Dubbel 7,0%	7,00
Orval Trappist Ale 6,2%	8,00

Laag in alcohol

Stella Artois 0.0 0,0%	4,00
Leffe blond 0.0 0,0%	6,50
Franziskaner Weizen 0,5%	8,00
Hoegaarden Radler 0.0 0,0%	4,50



Borrelhapjes



Nacho's grande	11,50
Crème fraîche tomaat rode ui kaas	
Broodplank	7,50
Diverse smeersels	
Borrelplank (2 pers.)	19,50
Diverse kazen & charcuterie olijven nootjes warme snacks koude sauzen	
Ook te bestellen voor 4 personen!	34,00
Bitterballen (8 st.)	8,50
Groninger mosterd; vegan optie beschikbaar	
Mini-loempia's (10 st.)	8,00
Zoete chilisaus	
Krokante kipstukjes	9,50
Zoete chilisaus	
Olijven & nootjes	8,50
Gemengde olijven gebrande noten	

Sterke dranken

Shots	5,00
Berenburg Salmari Vodka Tequila Limoncello Jonge & Oude Jenever	
Koffielikeuren	6,00
Tia Maria Bailey	
Cognac & Whiskey	
Hennessy VS Cognac	9,50
Jack Daniel's	6,00
Johnnie Walker Red Label	6,00
Jameson	6,00
Glenfiddich	9,50

Wijnen

Mousserend

Masi Moxxé Spumante Brut – Veneto, Italië	7,50 44,50
Blend van Pinot Grigio en Verduzzo: elegante mousse, appel, peer en een vleugje brooddeeg.	

Wit

Santa Alvara Sauvignon Blanc Reserva – Chili	5,50 26,95
Crisp en aromatisch, tonen van passievrucht, limoen en kruisbessen	
Culemborg Moscato – Zuid-Afrika	5,50 26,95
Halfzoet en licht sprankelend, tropisch fruit en perzik, verfrissende afdronk	
Femmes au Jardin Chardonnay – Languedoc, Frankrijk	6,00 29,00
Rond en zacht, rijpe perzik en meloen met een vleugje vanille	
Masi Pinot Grigio – Veneto, Italië	6,75 32,50
Droog en fris, met aroma's van peer, appel en een hint van amandel	

Rosé

Gentry Grenache Rosé – Languedoc, Frankrijk	5,50 26,95
Licht en elegant, aardbei en framboos, frisse en droge afdronk	

Rood

La Grassa Vino Rosso – Emilia Romagna, Italië	5,50 26,95
Toegankelijk en fruitig, kersen en pruimen, soepele afdronk	
Tres Cigüeñas Tempranillo – Spanje	6,00 29,00
Rond en zacht, rijp rood fruit met lichte kruiden	
Femmes au Jardin Merlot – Languedoc, Frankrijk	6,75 32,50
Vol en rond, zwarte bessen en pruimen, hint van laurier	

Cocktails

Aperol Spritz	12,00
Aperol prosecco soda sinaasappel	
Paloma	12,50
Tequila pink grapefruit soda limoen	
Dark & Stormy	13,00
Dark rum ginger beer limoen	
Moscow Mule	13,00
Vodka ginger beer limoen	
Gin Tonic	13,00
Tanqueray tonic citroen	
Espresso Martini	11,00
Vodka koffielikeur espresso	

LUNCH

Tot 17:00



Focaccia

Rosbief	13,25
Pestomayonaise rode ui ijsbergsla oude kaas	
Stracciatella	13,25
Tomatensalsa balsamicostroop pittenmix	
Club chicken	14,50
Kipfilet bacon tomaat ei ijsbergsla mosterdsaus chips	
Pastrami	13,25
Huis de Beurs-kruidenmix augurk ijsbergsla honing-mosterdsaus	
Tonijn carpaccio	14,25
Wasabi-mayonaise furikake zoetzure groenten	
Pulled rib sandwich	13,25
Ribs rub BBQ-saus hete saus	
Avocado Smash	12,75
Mangochutney tomatensalsa pittenmix	

Soep & salade

Tomatensoep	8,50
Half-om-half gehakt room	
Groninger mosterdsoep	8,50
Groninger mosterd prei room krokant spek	
Soep van de week	8,50
Laat je verrassen of vraag onze medewerkers naar de soep van de week	
Caesar salade	15,50
Romaine parmezaan kippendijen ei croutons bacon focaccia	

**Lunch deal**

Soepje + broodje naar keuze 15,00

Tosti

Croque Monsieur	9,75
Beenham belegen kaas huisgemaakte tostisau	
Tosti van de week	9,75
Laat je verrassen of vraag onze medewerkers naar de tosti van de week	

Warme hap

Uitsmijter	11,50
Drie eieren boerenachterham belegen kaas bacon	
Kroketten	10,50
Twee ambachtelijke rundvleeskroketten mosterd	
Broodje bal	12,50
Huisgemaakte gehaktbal jus Brandermayo augurk potato bun	

DINER

Vanaf 17:00

**3-gangenmenu**

Geniet van ons veelzijdige 3-gangenmenu vanaf 29.95

Bij Huis de Beurs houden we van goed en lekker eten zonder te veel toeters en bellen. Maak je diner compleet met een van de sides en eet smakelijk!

Liever los bestellen? Geen probleem.

Voorgerechten 8,50 | Hoofdgerechten 18,50 | Desserts 8,50

Bij enkele gerechten geldt een kleine meerprijs.

Voorgerechten

Carpaccio van Hollands rund	+5,00
Parmezaanse kaas rucola pesto pijnboompitten	
Stracciatella	+3,00
Tomaten salsa balsamicostroop pittenmi	
Tomatensoep	
Half-om-half gehakt room	
Groninger mosterdsoep	
Groninger mosterd prei room krokant spek	
Soep van de week	
Laat je verrassen of vraag onze medewerkers naar de soep van de week	
Tonijn carpaccio	+6,00
Wasabi-mayonaise furikake zoetzure groenten	

Hoofdgerechten

Ribeye	+6,50
200 gram Hollands rund pepersaus seizoensgroenten	
Biefstuk	+2,00
180 gram Hollands rund pepersaus seizoensgroenten	
Fish & Chips	
Heekfilet bierbeslag remoulade verse friet	
Fried Ravioli	
Gevulde pasta truffel champignons rucola krokante kaas	
De perfecte burger	
Rundvlees van Nederlandse weide potato bun cheddar baconnaisie augurk ijsbergsla tomaat	
Kipsaté	
Kippendij huisgemaakte satesaus cassave atjar tjampoer	
Spare Ribs	+2,00
Langzaam gegaard mangochutney koolsla	



Historie



Huis 'De Beurs' is een klassiek, nostalgisch Gronings café-restaurant, dat omstreeks 1795 al zou zijn gevestigd. De naam is ontleend aan de overzijde gelegen Korenbeurs, waar tot ver in de 20e eeuw granen, zaden en peulvruchten, afkomstig van de Ommelanden, werden verhandeld. De commissionairs in deze graanhandel vormden gedurende lange tijd deel van de clientèle van 'De Beurs'. En dat zijn ze nog steeds: iedere week komt deze 'Koninklijke Vereeniging De Beurs' in het café bijeen. In het logo van Huis 'De Beurs' verwijst het hoofd van Mercurius - de god van de koophandel- naar hun nering.

Dessert

Dame Blanche
Vanille-ijs warme chocoladesaus
Cheesecake van de Beurs
Vanille passievrucht witte chocolade
Sorbert - Henk & Berry's
Vers fruit siroop slagroom sorbetijs



Sides



Verse Friet	5,00
Mayonaise of Brandermayonaise	
Frietje Truffelmayo	7,00
Truffel-mayonaise parmezaan	
Gemengde Salade	6,00
Tomaat parmezaanse kaas croutons dressing	