

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.

Goed beschouwd is Huis de Beurs een Groninger variant op de Midden-Europese traditie van het traditionele koffiehuis. In Praag, Wenen en Budapest kunnen we niet om dit soort gelegenheden heen. Een koffiehuis is een verouderde benaming voor een cafe dat overdag geopend is en waar vooral goede koffie, mooi gebak en licht alcoholische dranken worden geserveerd. Het is de plek waar boeren, burgers en buitenlui elkaar treffen. Het is de wereld van de dagelijkse reuring, van handel, cultuur en politiek. Het is de plek waar mensen elkaar, al dan niet bij toeval, in plezierige sfeer ontmoeten. Zien en gezien worden. De stamgasten lezen er dagelijks hun krant.

Er wordt geschreven, gedacht, gedicht en gewerkt. Men strekt er even de benen. Men spreekt er af. Tablets komen op tafel en laptops worden opengevouwen. Marktlui halen er hun koffie en studenten treffen er elkaar na college. En al die passanten, die doen hun naam eer aan. Ondertussen waagt een pianiste van het conservatorium zich aan het tweede pianoconcert van Rachmaninov. Kortom, Huis de Beurs is een keurige burgermanszaak, op elk moment van de dag, voor een heel breed publiek. Het laat zich kenmerken als stijlvol, tijdloos en bruin. Daarbij hoorde het biljart dat jaren geleden om bedrijfseconomische redenen plaats moest maken voor 5 tafeltjes. Het schurend geluid van het krijten van de pomerans en het helder ketsen is uit deze karakteristieke entourage vervlogen. Desondanks blijft de sfeer heel bijzonder. De lichtval door de grote ramen, gefilterd door de zonneschermen, draagt daar toe bij. Veel kunstenaars lieten zich door dit bijzondere licht inspireren voor een schets, een aquarel of schilderij in olieverf.

Het smalle lange terras aan de Folkingestraat biedt onze gasten datgene waar het op een terras vooral om te doen is, maar daarnaast biedt het ook een wonderlijke blik op het levendige straatrumour en de vaak hilarische, bizarre hectiek op de kruising met het A-Kerkhof en de Vismarkt.

Enfin, Groningen zonder Huis de Beurs is een vreemde gedachte.

HUIS DE BEURS

Café-Restaurant-Biljart-Zaalen



DINERKAART

Beursgenoten

Voorgerechten

RUSTIEK BROOD (2 PERS)	8,90
Met pesto, kruiden- & spekjes-boter	
TARTAAR VAN RUND	8,40
Met truffelmayonaise, kappertjes en Amsterdamse ui	
GEBAKKEN CHAMPIGNONS	7,40
Met toast, peterselie en knoflook	
TARTAAR VAN HARING	7,90
Met rode biet, kappertjes en rode ui	
SUIKERBROOD MET BRIE	8,80
Lauwwarm met gekaramelliseerde zilveruitjes en rode wijn siroop	

Soepen

(Geserveerd met brood en boter)

KLASSIEKE FRANSE UIENSOEP	5,75
Met croutons, gratineerd met kaas	
GRONINGER MOSTERDSOEP	5,75
Met spekjes en prei	
GOULASHOEP OP GRONINGSE WIJZE	5,75
Met Groningse metworst	

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN	12,50 p.p.
Meerdere voorgerechten als proeverij. Vanaf 2 personen te bestellen	

Weekspecials

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

SOEP	5,75
VOORGERECHT	7,50
VLEES, VIS OF VEGETARISCH HOOFDGERECHT	14,95
NAGERECHT	6,75

Heeft u een allergie of volgt u een dieet? Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart.

Hoofdgerechten

(Geserveerd met frites en salade)

SCHNITZEL	18,30
Met ui en champignons	
HOOGHOUDT VARKENSHAAS	17,50
MET EEN SAUS VAN JENEVER	
SURF EN TURF	26,95
Mals rundvlees met gamba's op een spies	
KLUIFPLANK	19,95
Drumstick, spareribs en shortribs met 2 sauzen	
RUNDERLEVER	18,30
Met ui, champignons, spek en ketjap	
SATÉ VAN KIPPENDIJEN	18,30
Met Atjar, seroendeng en kroepoek	
SCHOLFILETS	17,50
Met witte wijnsaus	
GEBAKKEN GAMBA'S	18,50
In knoflook gebakken	
VEGETARISCHE CREATIE	18,75
Laat je verrassen door onze chef	
KAASFONDU	16,50
Ouderwets lekker met brood en diverse groenten	

Bijgerechten

WARME GROENTE	3,50
AARDAPPELGARNITUUR	3,50

Nagerechten

DAME BLANCHE	6,50
Met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom	
BAVAROIS VAN PEER	7,20
Met een bodem van Groninger koek	
GRONINGER TIRAMISU	7,80
Met Hooghoudt sweetspiced genever	
ARRETJESCAKE	6,50
Met chocoladeijs	
GRAND DESSERT	9,95 p.p.
Te bestellen vanaf 2 personen. Inclusief koffie of thee	