

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. 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 zonnenschermen, 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.

Dinerkaart

Beursgenoten

Voorgerechten

RUSTIEK BREEKBROOD	8,50
Met kruiden- & spekjes-boter	
TARTAAR VAN RUND	8,50
Met Beemster kaas, ingemaakte ui en truffelsaus	
GEBAKKEN CHAMPIGNONS MET TOAST	6,00
Met peterselie en knoflook	
TOMPOUCE VAN BLADERDEEG GEVULD MET GEROOKTE ZALM	8,50
Met sesam, tomaat, komkommer, rode peper en kerriemayonaise	
MELOEN MET PARMAHAM	8,50
Met schuim van witte port	

Soepen

(Geserveerd met brood en boter)

KLASSIEKE FRANSE UIENSOEP	5,50
Met croutons, gegratineerd met kaas	
GEBONDEN TOMATENSOEP	5,50
Met ballen en zongedroogde tomaat	
GRONINGER MOSTERDSOEP	5,60
Op basis van kippenbouillon, met spekjes en prei	

Hoofdgerechten

(Geserveerd met frites en salade)

KOGELBIEFSTUK	18,50
Met pepersaus of champignonroomsaus	
SCHNITZEL	17,50
Met pepersaus of champignonroomsaus	
SPARERIBS	18,50
Met knoflooksaus en uienmayonaise	
RUNDERLEVER	17,50
Met ui, champignons, spek en ketjap	
SATÉ VAN KIPPENDIJEN	17,50
Met Atjar, seroendeng en kroepoek	
SCHOLFILETS	16,50
Met witte wijnsaus	
ZALM MET GAMBA'S	18,50
Met roerbakgroenten	
SOUFFLÉ	16,00
Van geitenkaas, zongedroogde tomaat en spinazie	
COUSCOUS MET GEGRILDE GROENTEN	16,20
Met verschillende specerijen en hangop van geitenyoghurt	

Nagerechten

DAME BLANCHE	6,00
Met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom	
TARTE TATIN	7,50
Van ananas, met kokosijs en slagroom	
ARRETJESCAKE	6,00
Met chocoladesaus, vanille-ijs en slagroom	
VANILLE-IJS EN AARDBEIENSORBET	7,00
Met rood fruit & een meringue van framboos	
FRIANDISES	7,50
Met koffie of thee	

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

Bij groepen van 6 of meer kunnen we helaas uw rekening niet opsplitsen. Het opsplitsen is helaas bij extreme drukte ook niet mogelijk.

Lunchkaart

Belegde broodjes

(Keuze uit rustiek wit- of meergranenbrood)

GEROOKTE ZALM	8,60
Met guacamole, roomkaas, tomaat en rode ui	
GEZOND	7,90
Met roomkaas, achterham, kaas, komkommer, rode ui en een gekookt ei	
WARME BRIE	8,80
Met roomkaas, honing en walnoten	
HUISGEMAAKTE MAKREELSALADE	8,60
Met Brandermayonaise, roomkaas, augurk, rode ui, sla en kappertjes	
HUISGEMAAKTE FILET AMERICAIN	8,60
Met roomkaas, ui, augurk, Beemster kaas en zwarte peper	

Joost Doornik
'Doorkijk Huis de Beurs' olieverf op doek, 80x110 cm, 1996, www.joostdoornik.nl



Soepen

(Geserveerd met brood en boter)

KLASSIEKE FRANSE UIENSOEP	5,50
Met croutons, gratineerd met kaas	
GEBONDEN TOMATENSOEP	5,50
Met ballen en zongedroogde tomaat	
GRONINGER MOSTERDSOEP	5,60
Op basis van kippenbouillon, met spekjes en prei	

Salades

(Geserveerd met brood en boter)

RUNDERTARTAAR	13,50
Met Beemster kaas, truffelmayonaise en ingemaakte ui	
WARME BRIE	12,50
Met honing en walnoten	
GEROOKTE ZALM	12,50
Met guacamole, crème fraîche, tomaat en rode ui	

Eiergerechten

(Keuze uit wit- of bruinbrood)

UITSMIJTER	8,00
Met drie gebakken eieren, ham en/of kaas	
UITSMIJTER HUIS DE BEURS	8,50
Met drie gebakken eieren, spek, tomaat en oregano	
OMELET	8,50
Met ham en/of kaas	
BOERENOMELET	8,70
Met ham, champignon, prei en tomaat	

Warme gerechten

12 UURTJE	12,50
Met brood, een spiegelei, rundvleeskroket, ham, kaas en een kopje soep naar keuze	
TWEE KROKETTEN	7,80
Met brood, boter en mosterd	
GEHAKTBAL	8,50
Met brood, boter en mosterd	
SCHNITZEL	13,50
Met frites, citroen en Brandermayonaise	
SCHOLFILETS	14,50
Met remouladesaus, frites en Brandermayonaise	
RUNDERLEVER	13,50
Met frites, spekjes, ui, champignon, ketjap en Brandermayonaise	

Wij rekenen €1,50 extra als u liever frites in plaats van brood wilt. Heeft u een allergie of volgt u een dieet? Vraag onze medewerkers naar de allergenenkaart. Bij groepen van 6 of meer kunnen we helaas uw rekening niet opsplitsen. Het opsplitsen is helaas bij extreme drukte ook niet mogelijk.