

Keuze uit... een ambachtelijk stokbrood een volkoren of wit

GERECHTEN

Roomkaas met biologische kaas en peppadew	€ 6.50
Insalata caprese met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto	€ 7.00
Chevre Buche geitenkaas met gekarameliseerde appel, walnoot en een vinaigrette van tijm	€ 8.00
Lauwarme beenham, rucola met een huisgemaakte honing-mosterdsaus	€ 8.00
Carpaccio met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelcrème	€ 8.50
Vittello tonnato huisgebraden dun gesneden kalfsmuis met kappertjes, rode ui en rucola en een huisgemaakte tonijnmayolive	€ 8.90
Italiaanse vleeswaren Prosciutto di parma, spinata romana, rucola, zongedroogde tomaten en pijnboompitten	€ 8.50
Gerookte Noorse zalm met bieslookcrème, komkommer, rode ui, kappertjes en mesclun sla	€ 8.50
Huisgemaakte tonijnsalade met kappertjes, gemarineerde uienringen en rucola	€ 8.00
Sesambol met een beefburger, cheddar, gebakken uitjes, salsa verde, gebakken paddenstoelen en friet	€ 8.90
Clubsandwich kip gemarineerde kip, tomaat, cheddar, ei, krokante spek, mesclun sla en huisgemaakte kerriemayonaise	€ 8.90
Clubsandwich zalm gerookte Noorse zalm, zoetzure komkommer, rode ui, kappertjes en pesto crème	€ 8.90
Clubsandwich vega Chevre Buche geitenkaas, mozzarella, biologische kaas, pesto mayonaise en een salsa van tomaat	€ 8.90
Rundvlees 'Van Dobben' 2 kroketten met 2 plakken boerenbrood, mesclun sla en huisgemaakte grove mosterd mayonaise	€ 7.90
Twaalfuurtje proeverij van onze lunchgerechten met brood en boter	€ 11.50



TOSTI'S

Tosti 'Classic' met ham en biologische kaas	€ 3.50
Tosti 'Kip' biologische kaas met gemarineerde pittige kip en een chutney van rode ui	€ 5.90
Tosti 'Groen' met chorizo, cheddar, biologische kaas, en zongedroogde tomaat tapenade	€ 5.90

UITSMIJTERS

Uitsmijter met drie scharreleieren, kaas en ham	€ 7.50
Uitsmijter met drie scharreleieren, kaas en uitgebakken spek	€ 7.90
Groen's uitsmijter speciaal met twee plakken boerenbrood, drie scharreleieren, paddenstoelen, rode ui, uitgebakken spek, tomaat en kaas	€ 8.50

SALADES

Chevre Buche geitenkaas met rode biet, gekarameliseerde appel walnoot en een siroop van aceto balsamico	€ 11.50
Thaise beef salade met gewokte beefreepjes, gebrande sesamzaadjes, taugé, rode ui, tomaat en een vinaigrette van ketjap en chili	€ 12.50
Salade vis met gerookte Noorse zalm, roze garnalen, rucola, kappertjes, gemarineerde rode ui, pijnboompitjes en met een vinaigrette van citrus en dille	€ 12.50



PLATES

Biefstuk met peperroomsaus	€ 14.50
Saté van varkenshaas met licht pikante pindasaus en gebakken uitjes	€ 14.50
Zalm gegrilde zalm met groene kruidenkorst	€ 14.50
Kabeljauwfilet gebakken kabeljauwfilet met kruidensaus	€ 14.50
Risotto met wilde knoflook, paddenstoelen en krokante kaaskoekjes van Parmezaan	€ 14.50

Alle plates worden geserveerd met een frisse salade en friet

GROEN'S HUISGEMAAKTE SOEPEN

Groen's huisgemaakte tomatensoep met een crème van mascarpone, lente ui en soepballetjes	€ 5.50
Groen's huisgemaakte boeren uiensoep met een vleugje van madeira en een crostini van oude kaas	€ 5.50

Alle salades en soepen worden geserveerd met getoast boerenbrood en gezouten boter.

BORRELKAART

Bitterballen 'Van Dobben' (6st.) met huisgemaakte grove mosterd mayonaise	€ 4.50
Vlammetjes (8st.) heet gekruide loempiaatjes	€ 4.50
Gemengde bittergarnituur bitterballen, kipnuggets, vlammetjes en kaassoufflés	€ 5.50
Groen's famous nachos met salsa van tomaat en lente ui, gesmolten kaas, jalapeñopeppers en crème fraîche	€ 5.90
Papadums met een frisse dipper van chili	€ 4.50
Calamares gebakken inktvisringen met aioli	€ 4.90
Broodplankje met diverse soorten brood geserveerd met kruidenboter, aioli en pesto	€ 5.50
Hollandse schotel portie jonge kaas, gemarineerde olijven en 'Groninger' droge worst	€ 5.90

