



### **Voorgerechten**

**Rustiek broodplankje** 6.5

2 rustieke broodjes. Geserveerd met kruidenboter, tapenade, aioli en roomboter

**Vers stokbroodje** 3.5

Geserveerd met kruidenboter en tapenade

**Klassieke garnalen cocktail** 13

Hollandse garnalen met een Bogdike bierbrand cocktailsaus

**Gerookte zalm** 13

Gerookte zalm met kappertjes, rode ui en mierikswortelsaus

**Garlic en chili prawn** 12

In de Mibrasa gegrilde gamba's met knoflook, bosui en chili geserveerd met gepofte knoflookmayonaise

**Mosselen uit de Mibrasa** 10

In de Mibrasa gegaarde Zeeuwse mosselen

**Valse Slakken** 12

Biefstukpuntjes met kruidenboter, overbakken met oude kaas

**Hete carpaccio** 13

Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, Parmezaanse kaas en ketjapmosterddressing

**Brouwhuisplank (2 personen)** 15

Diverse soorten worst, ham, kaas en tafelzuur

### **Soepen**

**Italiaanse tomatensoep** 5.5

Licht gebonden tomatensoep met ossetong en basilicum room

**Grunninger mosterdsoep** 5.5

Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes

**Thaise kippensoep** 5.5

Thaise kippensoep met gember, paksoi en noedels

### **Salades**

**Caesarsalade** 13

Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, Parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing

**Geitenbreier** 13

Salade met geitenkaas, honing en walnoten

**Carpaccio Salade** 13

Salade met dun gesneden runderlende, rucola, Parmezaanse kaas, komkommer, tomaat, pijnboompitten en pestomayonaise

**Gerookte zalmsalade** 14

Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honingmosterddressing en gerookte zalm

Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter

### **Uit de zee**

**Italiaanse Visstoof** 18

Visstoofpot met pestosaus en groente

**Kabeljauw Samfaina** 20

Kabeljauw uit de Mibrasa met een Catalaanse saus van knoflook, tomaat, paprika en courgette

**Geroosterde zalm** 20

Zalm uit de Mibrasa met een sesamjus

**Argentijnse Gamba's** 29

6 Wilde Argentijnse gamba's uit de Mibrasa

**Catch of the day** **Dagprijs**

Kijken wat onze visleverancier voor ons in huis heeft gehaald

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur

**Mosselen naturel** 19

Op traditionele wijze, in witte wijn met groente gepocheerd  
Geserveerd met friet, komkommersalade, oerbrood en drie koude sauzen

**Mosselen met Bogdike Weizen** 19

In Bogdike weizenbier gepocheerde Zeeuwse mosselen  
Geserveerd met friet, komkommersalade, oerbrood en drie koude sauzen

## ***Van het land***

### **Weekmenu 13**

Iedere week een wisselend weekmenu

### **Spaanse wrap 15**

Lauwwarme wrap met gebakken kip, komkommer, tomaten, chorizo en chilisaus

### **Sateetje van de grill 17**

Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien

### **Spareribs 18**

Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus  
Voor gasten met grote trek kunt u voor een toeslag van 5 euro de spareribs XXL bestellen

### **Mexicaanse kip 17**

Roerbakschotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche kaas en nacho's

### **Klassieke varkenshaas 20**

Gebakken varkenshaas met champignonroomsaus

### **Brouwers schnitzelpan 19**

3 halve schnitzels in een pannetje met gebakken aardappelen, groenten, spek, uien en twee gebakken eieren

### **Schnitzel 't Plein 17**

Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek.

### **Bogdike Burger 15**

Runderburger (200 gram) van de Blonde d'Aquitaine met gebakken uien, spek, Cheddar en een gebakken ei.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur

## ***Vegetarisch***

### **Vega Noedels 13**

Vegetarische udon noedels met champignons en een chiffonade van groente

### **Vega Burger 16**

Burger van de vegetarische slager met sla, tomaat, augurk, gebakken ui en bbq saus.

### **Gewokte quorn 16**

Met zomer groente gewokte quorn met cashewnoten en ketjap roomsaus

## ***Mibrasa***

### **Rib eye (225 gram) 24**

Ierse Rib Eye uit de Mibrasa

### **Bavette (250 gram) 27**

Gebakken flankensteak uit de Mibrasa van het Australische „grain fed“ rund

### **Mixed Mibrasa 450 gram) 28**

Mixed Grill van malse kipfilet, varkenshaas, bavette, biefstuk en spare-ribs

### **Tournedos (200 gram) 26**

Tournedos uit de Mibrasa van het Ierse Hereford rund

### **Surf & Turf 35**

Rib Eye van het Ierse Herford rund met drie Argentijnse gamba's

Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd. Als extra kunt u bestellen:

Champignonsaus 1.5

Pepersaus 1.5

Knoflooksaus 1.5

BBQ saus 1.5

## ***Desserts***

### **Aardbeien Coupe 7**

Verse aardbeien met vanilleijs en slagroom

### **Caramel dream 7**

Crème caramel met een bolletje salted caramel ijs

### **Choco duo 7**

Chocolademousse met chocolade ijs en kletsoppen

### **Dronken Brouwer 6**

Vanille ijs met een variatie op boerenjongens, zongedroogde rozijnen ingelegd in Bogdike Lik-eur

### **Monchoutaart met aarbeien 8**

Huisgemaakte monchoutaart met verse aardbeien en aardbeienijs

### **Cappuccino 't Plein 7**

Vers gezette cappuccino met een hazelnootschuimbol, een bolletje notenijs, een bonbon en Bogdike koffielikeur

### **Chocolade sorbet 6**

Gemengd roomijs, chocolade rasp, saus en slagroom

### **Notenkraker 6**

Gemengd roomijs, hazelnoten, walnoten en slagroom

### **Vruchtensorbet 6**

Gemengd roomijs, vers fruit, saus en slagroom