



# Menukaart

Hartelijk welkom

bij

Abrahams Mosterdmakerij

& Restaurant!

Koffie | Gebak | Lunch | Borrel | Diner



WORKSHOPS *Enrum* **speervol**  
*Groninger mosterd* **KOFFIE** *groepsuitjes*  
*biologisch* *winkeltje* *Het kleinste hotel ter wereld*  
HIGH-TEA **Streekproduct** **BORREL**  
**ABRAHAMS MOSTERDMAKERIJ**  
*terras in het gras* **lunch**  
*A LA CARTE* *dagje uit*  
**gezelligheid**  
*buffetten*  
**RESTAURANT** *RONDLEIDING* **lekker** *MOSTERDSOEP* *gastvrij* *Groningen*  
**'t Hogeland MUSEUM** *ambachtelijk* **2020 / 2021**

# Dranken

## Warme dranken

Koffie   Espresso	2,30
Cappuccino   Koffie verkeerd	2,50
Latte macchiato	2,90
Dubbele espresso	2,80
Verse muntthee	3,00
Warme chocolademelk	2,40
- met slagroom	2,90
Thee; diverse smaken	2,30
van de Theefabriek in Houwerzijl.	

Zwarte thee:	Earl grey   Grunneger boer'n Grunneger Wadd'n   Bosvruchten
Groene thee:	Citroen   Munt   Inspiratie
Rooibos:	Earl grey   Sinaasappel   Nootjes
Overigen:	Chai spices   Kruidenhofje   Fruitmandje   1001 Nacht

## Vruchtensappen

Appelsap/jus d'orange	2,50
Verse jus d'orange	3,60
Schulp vruchtensappen	3,60

## Frisdranken

Coca cola (light)   Sprite	2,40
Fanta orange   cassis	2,40
Ice tea sparkling   peach   green	2,50
Bitter lemon   Tonic   Rivella	2,50
Ranja   Melk   Karnemelk	2,00
Fristi   Chocomel	2,00
Chaudfontaine rood   blauw	2,00

## Bieren

Pils van de tap	0,2ℓ	2,30
	0,3ℓ	3,00
	0,5ℓ	5,00

## Bieren op fles

Hertog Jan pilsner	3,20
Wieckse Witte	3,30
Warsteiner radler 2,5%	3,30
Wieckse Witte 0,0%	2,90
Warsteiner alcoholvrij (0,5%)	2,90

## Lokale speciaalbieren

Bax Kon Minder blond   tripel	4,50
Maallust dubbel   Eggens IPA	
Diverse wisselende seizoensbieren, zie specials	

## Huiswijnen

	Glas	Fles
Merlot   Syrah   Rosé	3,60	18,50
Chardonnay   Sauvignon	3,60	18,50
Zoete witte wijn	3,60	19,50
Prosecco	4,00	20,50

## Sterke dranken

Binnenlandse gedistilleerd	2,80
Buitenlands gedistilleerd	4,50
Advocaat met slagroom	4,50
Port   sherry	4,50

## Koffie met likeur en slagroom

Grunneger kofvieve   Irish coffee (Whiskey)	7,00
French coffee (Cointreau)   Spanish coffee (Licor 43)   Italian coffee (Amaretto)	

# Abrahams specials

## Hoofdgerechten

<b>Gamba's</b>	22,00
gebakken in olijfolie met knoflook en peper geserveerd met romescosaus	
<b>Lamsracks</b>	23,50
met gebakken champignons en honing-tijmsaus	

## Speciaalbieren

Brouwerij de Groninger weizen   zwaar blond   sweet stout	4
---	---

## Menu van de Maand 29,50

### Voorgerecht

**Getoast speltbrood met serranoham en brie**  
met pijnboompitten, balsamicosiroop en rauwkost salade

### Tussengerecht

Mosterdsoep met spekjes en prei of dagsoep

### Hoofdgerecht

**Gemarineerde varkens vleesvingertjes**  
roast red porc geserveerd met een zuurtje

### Nagerecht

Witte chocolademousse met verse aardbeien

## Bij de koffie

<b>Gebak van de dag</b>	3,5
<b>Huisgemaakt appelgebak</b> met verse slagroom	3,5
<b>Brownie</b> met verse slagroom en salted karamel	3,5
<b>Groninger poffert</b> met boter en bruine suiker van Bakkerij Peters in Leens	3,5
<b>Groninger notenkoek</b> van Bakkerij Peters in Leens	2

## Bij de borrel

<b>Portie bitterballen</b> (8) met Abrahams mosterd natuurlijk!	6
<b>Bittergarnituur</b> (8) frikadellen, kipnuggets, bitterballen en kaassoufflé	6
<b>Nachos</b> met pulled porc met kaas, tomatensalsa, barbecuesaus en bosui	10,5
<b>Abrahams borrelplank</b> met o.a. Groninger worst, biologische mosterdkaas, lucht gedroogde ham, bitterballen, kaas-mosterd loempia's nachos met kaas en chilisaus en brood met kruidenboter	18,50



## Lunchgerechten te bestellen tot 16:00 uur

**Tosti** kaas en/of beenham 5,5  
met mosterdsaus, curry of ketchup

**Stokbroodje pulled porc** 8,5  
met mosterdkaas, bosui en smokey barbecuesaus

**Stokbroodje met gegrilde courgette en paprika** 8  
met crème fraîche, geitenkaas, honing en walnoot

**Molenbroodje of Waldkorn** rijkelijk belegd met:

- \* gebakken beenham 9
- \* mosterdkaas 9
- \* carpaccio 9,5
- \* gerookte zalmfilet 9,5
- \* sparerib (zonder batten) 12

**Van Dobben** 9  
twee kroketten op Waddenbrood

**Abrahams uitsmijter** 10  
met bacon, ham en gesmolten mosterdkaas

**12-uurtje** 10  
2 plakken brood, kroket, spiegelei, ham, kaas en mosterdsoep

## Plates met friet en salade

**Abrahams burger** 14  
op de grill gebakken runderburger met bacon, sla, gesmolten kaas, tomatensalsa en mosterdaioli

**Falafel burger** 14  
met gemengde sla, zoetzuur en feta

**Kipsaté van kippendij** 14  
met kroepoek, atjar, satésaus en gebakken uitjes



*Volgens oud en geheim recept bakken de bakkers van Molen De Lelie wekelijks lekkere verse broodjes. Speciaal voor Abrahams Mosterdmakerij hebben de bakkers een variant met mosterdzaden gemaakt.*

*Meêrlijk met gebakken beenham en Abrahams honingmosterd dressing!*



## Voorgerechten

### Abrahams Groninger mosterdsoep

- keuze uit:
- spekjes en prei
  - Groninger droge worst
  - zalm en bosui

### Dagsoep | regelmatig wisselend

### Breekbrood

met pesto, tapenade en mosterdailoli

### Salade gerookte zalm

met roomkaas, gemengde sla, kappertjes en honing-mosterd-dille saus

### Geitenkaas salade

met gekaramelliseerde appel en walnoten

### Rundercarpaccio

met overjarige kaas, rucola, balsamico, pesto en pijnboompitten

### Kaas-mosterdloempia's

met gemengde sla, zoetzuur en huisgemaakte dressing

## Voor de kids

### Pannenkoek met stroop en poedersuiker

### Poffertjes (12) met poedersuiker

### Friet met snack en mayo en appelmoes

met frikadel, kroket, kaassoufflé of kipnuggets

### Kindercoupe

ijsbeker met slagroom, spikkels en spekjes

### Raketje

### Schatkist ijsje

6

6

6

10

10

10

10

6

5

6

6

1,5

2



Vond u Abrahams mosterdsoep ook zo lekker? Vergeet dan niet een potje mosterd mee naar huis te nemen! Het is eenvoudig zelf te maken met het recept dat u er bij krijgt!



# Hoofdgerechten

## Vlees

**Schnitzel 250 gr** 19  
met in kruidenboter gebakken spekjes, ui, paprika en champignons

**Mixed grill** 20  
met spiesje van kippendij, varkenshaas en sparerib

**Spareribs** 19,5  
in een huisgemaakte mild zoete ketjap marinade,  
geserveerd met knoflooksaus en chilisaus

**Kogelbiefstuk** 21  
van Groninger rund, met romige pepersaus

## Vis en vegetarisch

**Camembert fondue** 20  
met rozemarijn en knoflook en rauwkost, brood  
en soepstengels om te dippen

**Vis van het Wad** dagprijs  
regelmatig wisselende visgerechten met duurzaam  
gevangen vis van Goede Vissers uit Lauwersoog

⇒ **Meer wisselende hoofdgerechten en menu's  
vindt u bij de specials**



*Hoofdgerechten worden  
geserveerd met aardappeltjes,  
friet met mosterdmayo,  
warme groenten en salade.*

*Heeft u een allergie of andere  
dieetwensen? Laat het ons weten,  
we denken graag mee!*



*Naast de gerechten op de menukaart kunt u kiezen voor*

*Abrahams 4-gangen maandmenu à 29,50 p.p.*

*De bediening informeert u graag over het menu van deze maand!*

## Barbecue menu's (alleen op het terras mogelijk!)

### Grillen in het gras

26 p.p.

Huisgemarineerde spareribs  
Burger van Groninger weiderund  
Gemarineerde varkenshaas  
Spies van malse kippendij  
Verrassing van de chef

### Surf & Turf

29,50 p.p.

Garnalenspies  
Kogelbiefstuk  
Pakketje vis van het Wad  
Gemarineerde varkenshaas

### Veggie BBQ

26 p.p.

Maiskolf met roomboter  
Groentespies  
Falafel burger  
Gemarineerde ananas  
Watermeloen

### Bijgerechten bij alle barbecue menu's:

Huisgemaakte aardappelsalade & groene salade  
Aardappel- en groentegarnituren  
Stokbrood met kruidenboter  
Diverse sauzen



Bij mooi weer kunt u op ons terras genieten van een uitgebreide BBQ. Gerechten worden in de keuken voorbereid, u hoeft het alleen nog maar even te grillen.



Proost! Op een mooie zomer!



## Nagerechten

### Dame blanche

vanille-roomijs met slagroom en warme chocoladesaus

6

### Crème brûlée

met vanille-ijs en verse slagroom

8

### Vanille ananas

Warme ananas met suiker en kaneel,  
met een bol vanille-ijs en verse slagroom

8

### Trio van nagerechten

Laat u verrassen door de chef!

9

### Mosterd na de maaltijd

Kaasplank met 4 soorten biologische boerenkaas  
van Kaasboerderij Kleikracht in Winsum.

Met huisgemaakte mosterd-dadeldip,  
honing-mosterd-dillesaus en vijgenspread

10

### Nagerecht van de maand (zie maandmenu)



Helaas geen mooi verhaal over  
een lokale ananasboer, maar...  
wat van ver komt... is óók lekker!



De biologische mosterdkaas van  
Kleikracht is ook bij ons te koop.  
Lekker met vijgenspread of  
honing-mosterd-dille saus!

## Tenslotte...

Wij zien iedere gast graag tevreden vertrekken, ook al  
gelden er momenteel helaas een aantal regels waar we ons  
met elkaar aan moeten houden. Het is even niet anders...

Mocht er iets niet helemaal naar wens zijn, dan lossen we  
dit graag voor u op. Daarom is ons verzoek aan u:

Bent u niet tevreden? Laat het ons weten!

Heeft u genoten en lekker gegeten? Zeg het voort!

## Bedankt

voor uw komst  
en graag tot een  
volgende keer!