

# MENU

\* (KAN) VEGETARISCH

\* BIOLOGISCH

Heeft u een voedselallergie? Graag kenbaar maken aan bediening. SPOT Groningen werkt vanuit een duurzame visie, wij gebruiken daarom zo veel mogelijk biologische (streek)producten.

## CHEF'S MENU

### **Bloemkoolsoep** \*

Met een crème van masala kerrie / bladerdeegstengel

### **Kalfsvlees (Eko Fields)** \*

Ingerold met gedroogde ham / aardappel-groente tortilla / geroosterde groene asperges / dragonjus

of

### **Gegrilde aubergine Za'atar** \* \*

Gekruid met Libanese Za'atar / geroosterde pecannoten / granaatappel pitjes / saus van Skyr yoghurt, karnemelk en knoflook / aardappel garnituur

### **Carrot cake**

Met cheese cream / maple-walnut ijs / wortel espuma

2 gangen € 26,00

3 gangen € 32,00

## BROODJE VAN DE CHEF

Rustiek Frans brood met kruidenboter / gemarineerde Kalamata olijven / Baba Ganoush

€ 7,50 (grote portie)

€ 4,50 (kleine portie)

## VOORGERECHTEN

### **Bloemkoolsoep** \*

Met een crème van masala kerrie / bladerdeegstengel € 7,50

### **Caesar salade** \*

Met geroosterde kip, pancetta, gepocheerd ei, Romaine sla, Parmezaanse kaas, croutons, romige dressing. € 9,00

Als hoofdgerecht € 13,50

(Vegetarisch: met geroosterde tempeh)

### **Gekonfijte eend**

Met een salade van La Ratte aardappelen / wijnzuurkool / espuma van witte riesling € 9,00

### **Tonijn (lijn gevangen)** \*

Gemarineerd in citrus-soya saus / shii-take salade / lauw warme oosterse bouillon € 9,50

## HOOFDGERECHTEN

### **Gegrilde aubergine Za'atar** \* \*

Gekruid met Libanese Za'atar / geroosterde pecannoten / granaatappel pitjes / saus van Skyr yoghurt, karnemelk en knoflook / aardappel garnituur € 18,50

### **Tempurabowl** \* \*

Van diverse groenten / warme bulgher met verse kruiden / yoghurtsaus met ras el hanout, honing en limoensap € 16,50

### **Dry-aged Black Angus burger** \* \*

Op een Irish Stout bier bun / pittige tomaten salsa / suikersla / augurk / Irish cheddar / sweet baby ray's bbq saus / zoete aardappel frites / € 16,50 (Vegan en vegetarische Beetroot burger)

### **Snoekbaars (lijn gevangen)** \*

Met compote van tomaat en zwarte peper / kaantjes van Groninger metworst / gegrilde groene asperges / aardappel garnituur € 19,50 /

### **Lamsschouder**

Langzaam gegaard in de oven met rode wijn, knoflook, rozemarijn, tijm en laurier / geroosterde groente / aardappel garnituur

(Alleen per 2 personen te bestellen)

€ 23,00 pp

### **Kalfsvlees (Eko Fields)** \*

Ingerold met gedroogde ham / aardappel-groenten tortilla / geroosterde groene asperges / dragonjus € 19,50

### **Bax stoof** \*

Griekse stifado bereid met Bax bier, rode wijn, Groninger weiderund, tomaten, uien, zwarte peper, oregano en tijm / vezelrijk donker brood / extra virgin olijfolie en een Griekse salade,

€ 16,50

## DESSERTS

### **Carrot cake**

Met cheese cream / wortel-espuma / maple-walnut ijs € 8,00

### **Conference peer**

Gekookt in witte wijn / vanille risotto / Colosso kaas / Honny cress € 8,50

# DRANKENKAART

## APERITIEF

**Sangria, La Sueca, Spanje | € 4,00**

Deze fruitig en frisse sangria van Garnacha en Tempranillo druiven.

## TAFELWATER

**Eaulala**

0,2 liter € 2,75 / 0,75 liter € 7,50

Plat of bruisend

## HUISWIJN

**Portão de Pegões: rood, wit, rosé**  
per glas € 3,50 / € 19,00

Verbluffend mooie wijnen van het Portugese wijnhuis Cooperativa Agricola de Santo Isidro de Pegões. Wat moderne techniek en een grote deskundigheid in combinatie met een fanatiek kwaliteitsstreven kan opleveren bewijst deze coöperatie uit de buurt van Lissabon. De wijnen van top-oenoloog João Portugal Ramos zijn modern, dat wil zeggen de witte wijnen zijn fris, niet geoxideerd, maar zuiver en verfijnd, de rode intens, krachtig en met een prachtige balans tussen fruit, kruiden en eikenhout. Op en top Portugese wijnen met een sterke en prachtige identiteit die ze duidelijk onderscheidt van wijnen uit andere landen.

## CHAMPAGNE & PROSECCO

**Champagne De Castellane,  
Vintage 2007 | per fles € 50,00**

**Prosecco Scavi & Ray | € 4,00**

## WITTE WIJNEN

**Mascart, Chardonnay Reserve,  
Languedoc, Frankrijk**  
per glas € 5,00 | per fles € 25,00

Vol-Romig-Vanille-Houtlagering  
à Houtlagerig

**Campbell Coastal, Sauvignon Blanc,  
Marlborough, Nieuw Zeeland**  
per glas € 5,00 | per fles € 25,00

Fris-exotisch-droog-fruitig

**Bolla Pinot Grigio  
Valdadiga Retro 2017**  
per glas € 5,00 | per fles € 25,00

Droog-Kruidig-Fris

## RODE WIJNEN

**Bolla, Rosso Verona IGT, Rétro, Italië**  
per glas € 5,00 | per fles € 25,00

Kersen-Specerijen-Vanille-  
Houtlagering

**Château Vaugelas Cuvée Prestige,  
Corbières, Frankrijk**  
per glas € 5,00 | per fles € 25,00

Kruidig-Rood fruit-Zachte tannines

**Finca La Estacada, Tempranillo,  
12 meses barrica, Spanje**  
per glas € 5,00 | per fles € 25,00

Pruimen-Chocolade-Rijp zwart fruit

**Zolo Malbec, Mendoza, Argentinië**  
Per glas € 5,00 | per fles € 25,00

Vol, zwart fruit, vanille

## DESSERTWIJN

**Heaven on Earth Muscat Sweet,  
Zuid Afrika.**  
Bio 0,375 cl. | € 5,00

*Druivensoort(en):* Muscat d'Alexandrie  
*Karakteristieken:* Dit is een Biologische en Fairtrade wijn met Max Havelaar keurmerk. De kleur is amber met oranje reflectie. In de geur herkent u intens citrus, abrikoos en rozijnen. Deels gedroogde druiven onder de Zuid Afrikaanse heldere hemel, op takken van Rooibos.

## CHÂTEAU MIRAVAL

*Provence Rose*

75 cl

per glas 7,50 | per fles 37,50

*Framboos-aardbei-droog-zuiver*

Deze rosé heeft als bijnaam Pink Floyd. Die naam heeft de wijn gekregen doordat de legendarische groep een deel van hun album *The Wall* opnam in Studio Miraval. Deze rosé is zeer geliefd bij wijnkenners door zijn lichte en unieke smaak. Eigenaren van chateau Miraval, Angelina Jolie & Brad Pitt, hebben voor hun rosé al meerdere keren de onderscheiding voor beste rosé van de wereld ontvangen.