

In geval van voedselallergie dit graag kenbaar maken aan bediening. SPOT Groningen werkt vanuit een duurzame visie, wij gebruiken daarom zo veel mogelijk biologische (streek)producten.

CHEF'S MENU

2 gangen **26,00** | 3 gangen **32,00**

Bloemkoolsoep *

Met een crème van masala kerrie, bladerdeegstengel

 Weissburgunder

Kalfsvlees (Eko Fields) *

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

 Spätburgunder  Bax bier 'kon minder'

of

Gegrilde aubergine Za'atar * *

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

 Chardonnay-Viognier  Natte brouwerij 't IJ

Carrot cake

Met cream cheese, maple-walnut ijs, wortel espuma

 Muscat Sweet, Sauvignon Blanc

BROODJE VAN DE CHEF

Rustiek Frans brood 7,50 (grote portie) 4,50 (kleine portie)

Met kruidenboter, gemarineerde Kalamata olijven, Baba Ganoush

VOORGERECHTEN

Bloemkoolsoep 7,50

Met een crème van masala kerrie, bladerdeegstengel

 Weissburgunder

Caesar salade * 9,00 Als hoofdgerecht 13,50

Met geroosterde kip, pancetta, gepocheerd ei, Romaine sla, Parmezaanse kaas, croutons, romige dressing (Vegetarisch: met geroosterde tempeh)

 Chardonnay-Viognier  La Chouffe blond

Gekonfijte eend 9,00

Met een salade van La Ratte aardappelen, wijnzuurkool, espuma van witte riesling

 Spätburgunder  IJwit brouwerij 't IJ

Tonijn (lijn gevangen) 9,50

Gemarineerd in citrus-soya saus, shii-take salade, lauw warme, oosterse bouillon

 Albariño  Zatte brouwerij 't IJ

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde aubergine Za'atar ✖ ✖ 18,50

Gekruid met Libanese Za'atar, geroosterde pecan-noten, granaatappel pitjes, saus van Skyr yoghurt, karnemelk en knoflook, aardappelgarnituur

🍷 Chardonnay-Viognier 🍺 Natte brouwerij 't IJ

Tempurabowl ✖ ✖ 16,50

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

🍷 Malbec 🍺 La chouffe blond

Dry-aged Black Angus burger ✖ 16,50

Op een Irish Stout bier bun, pittige tomatensalsa, suikersla, augurk, Irish cheddar, sweet Baby Ray's bbq saus, zoete aardappel frites (Vegan en vegetarische Beetroot burger)

🍺 Lagunitas IPA 🍺 Bax bier 'kon minder'

Snoekbaars (lijn gevangen) ✖ 19,50

Met compote van tomaat en zwarte peper, kaantjes van Groninger metworst, gegrilde groene asperges, aardappelgarnituur

🍷 Sauvignon Blanc 🍺 IJwit brouwerij 't IJ

Lamsschouder (Alleen per 2 personen te bestellen) 23,00 pp

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

🍷 Tempranillo 🍺 Bax bier koudvuur

Kalfsvlees (Eko Fields) ✖ 19,50

Ingerold met gedroogde ham, aardappel-groenten tortilla, geroosterde groene asperges, dragonjus

🍷 Spätburgunder 🍺 Bax bier 'kon minder'

Bax stoof ✖ 16,50

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

🍷 Cabernet Sauvignon-Merlot 🍺 Bax bier koudvuur

DESSERTS

Carrot cake 8,00

Met cream cheese, maple-walnut ijs, wortel espuma

🍷 Muscat Sweet 🍷 Sauvignon Blanc

Conference peer 8,50

Gekookt in witte wijn, vanille risotto, Colosso kaas, Honny cress

🍷 Muscat Sweet 🍷 Sauvignon Blanc