



Hotel Restaurant
TERMUNTERZIJL

Geachte gast,
Wij zijn blij u te mogen verwelkomen in ons hotel restaurant.
Ons streven is om u als gast culinair te verwennen.
U kunt uit onderstaande gerechten zelf uw menu samenstellen. Uiteraard kunnen wij u adviseren wanneer u een allergie heeft. Omdat wij praktisch alles vers maken, kunnen wij onze gerechten eenvoudig voor u aanpassen.

3 gangen menu

Soep - hoofdgerecht - dessert	€ 42,50
Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 47,50

4 gangen menu

Voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert	€ 54,50
---	---------

5 gangen menu

Voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 67,50
---	---------

6 gangen of meer is uiteraard mogelijk

U kunt ook kiezen voor ons verrassingsmenu

u hoeft alleen aan te geven waar u niet van houdt

3 gangen verrassingsmenu	€ 46,50
4 gangen verrassingsmenu	€ 53,50
5 gangen verrassingsmenu	€ 64,50
10 gangen verrassingsmenu	€ 120,00

Wij bieden ook een wijnarrangement dat aansluit bij uw diner en helpen u graag bij uw keuze

Prijs per gerecht

Soep	€ 8,50
Voorgerecht	€ 13,50
Tussengerecht	€ 13,50
Hoofdgerecht	€ 27,50
Dessert	€ 8,50

Vanaf 8 personen is het niet mogelijk à la carte te dineren, we doen u een menuvoorstel aan tafel

Apart afrekenen is helaas niet mogelijk, wij presenteren de rekening in z'n geheel

Seniorenportie hoofdgerecht 30% korting

Herfstmenu

Groninger mosterdsoep met spekjes en bosui (ook **V** mogelijk)

Zeebaarsfilet uit de pan op erwtenmousseline en een witte wijnsaus

of

Varkenshaas van de grill gevuld met brie hierbij een saus van groene kruiden

Cannoli gevuld met hazelnotenmousse, hierbij Zwitserse room en kaneelijs

€ 40,50

Herfstkaart Hotel Restaurant Termunterzijl

Voorgerechten

- *Gerookte paling vergezeld door een mousse van gerookte forel*, dille mayonaise en komkommercoulis
- *Paté van gevogelte* met een taartje van kweeper en balsamicodressing
- *Galantine van gerookte eendenborst* waarbij gemarineerde enoki en cassisdressing
- *Salade van gerookte paddenstoelen*, noten, gebakken brie en appeldressing (v)

Soepen

- *Licht gebonden soepje van gerookte paddenstoelen*, waarin bosui en pompoenpitten (v)
- *Groninger mosterdsoep* met spekjes en bosui (ook v mogelijk)
- *Romige pompoensoep* met reepjes gekonfijte eend en peterselie (ook v mogelijk)
- *Gentse waterzooi op Termunter wijze*; smaakvolle kippensoep met dijvlees, verse kruiden en ei

Tussengerechten

- *Coquilles* op een bedje van knolselderij en romige vissaus
- *Tortellini van paddenstoelen* met gebonden paddenstoelenbouillon (v)

v = vegetarisch



Hotel Restaurant
TERMUNTERZIJL

Hoofdgerechten vis

- **Gebakken hele schol** geserveerd met citroen en citroenmayonaise
- **Gebakken zalm** met coquilles en vissaus
- **Gepocheerde heilbotfilet** waarbij mosselen en kruidensaus
- **Zeebaarsfilet uit de pan** op erwtensmousseline en een witte wijnsaus

Hoofdgerechten vlees

- **Stoofpotje van zwijn** en stukje gegrilde zwijnsfilet met clementinesaus
- **Gekonfijte parelhoen** op een mousseline van cantharellen met cantharellenjus
- **Tataki van ossenhaas** geserveerd met een Oosterse chutney
- **Varkenshaas van de grill** gevuld met brie hierbij een saus van groene kruiden

Hoofdgerechten vegetarisch

- **Rendang van Jack fruit** met basmati rijst
- **Couscous uit Groningen** geserveerd met roergebakken groente en geitenkaas

Specialiteiten van het huis*

- **Spies van ossenhaas** met pepersaus of Stroganoffsaus € 33,50
- **Tournedos 'Termunterzijl'** geserveerd in een pannetje met ui, champignons en spek € 34,50
- **Tournedos 'Stroganoff'** met de klassieke saus aan tafel bereid € 35,50
- **Vispalet bestaande uit diverse soorten vis** geserveerd met een witte wijnsaus € 35,50
- **Hele kreeft** uit eigen homarium € 59,50
- **Hele zeetong** (ca. 500 gram) € 49,50
- **Verse oesters** (per stuk) € 3,95

*Bij het kiezen van een specialiteit van het huis is er een meerprijs bij de vaste menuprijs

Desserts

- ***Cannoli gevuld met hazelnotenmousse***, hierbij Zwitserse room en kaneelijs
- ***Chocolade pallet***; verschillende chocolade smaken geserveerd met een glaasje Banyuls
- ***Merengue waarop mokkacrème en witte chocolademousse*** en een Kahlua saus
- ***Drieluik van bramen*** met een klets kopje en vanillesaus
- ***Kaasplankje***, een hartig feestje van regionale, nationale en internationale kazen geserveerd met een glaasje Hooghoudt Sweet Spiced Jenever of port
(meerprijs van € 7,50)

Wij hebben bij elk dessert een passende dessertwijn, vraag ons er naar



Warme Dranken

Al onze koffie wordt gemaakt met Tiktak koffie uit Groningen

Koffie	€ 2,95
Cappuccino	€ 3,40
Grote cappuccino	€ 5,75
Espresso	€ 2,95
Dubbele espresso	€ 5,75
Koffie verkeerd	€ 4,95
Latte macchiato	€ 5,50
Thee	€ 2,75
Verse muntthee	€ 4,25
Verse gemberthee	€ 4,25
Roots of chocolate (warme chocolademelk op Italiaanse wijze)	€ 4,95
met slagroom	€ 5,70

Luxe koffie zonder alcohol

Karamel koffie	€ 5,75
<i>Koffie met een vleugje karamel en slagroom</i>	
Kaneel koffie	€ 5,75
<i>Koffie met een vleugje kaneel en slagroom</i>	
Hazelnoot koffie	€ 5,75
<i>Koffie met een vleugje hazelnoot en slagroom</i>	

Luxe koffie met alcohol

Irish coffee met whisky	€ 8,25
French coffee met Grand Marnier	€ 8,25
DOM coffee met DOM Benedictine	€ 8,25
Italian coffee met Amaretto	€ 8,25
Spanish coffee met Tia Maria	€ 8,25
Dutch coffee met Bruine Jenever	€ 8,25

Koffie of thee complete

<i>Koffie of thee met diverse zoetigheden</i>	€ 9,50
---	--------

Koffie of thee de luxe

<i>Koffie of thee met diverse zoetigheden en een proeverij van 3 likeuren</i>	€ 13,50
---	---------

Frisdranken

Pepsi	€ 2,95
Pepsi max	€ 2,95
Sisi orange	€ 2,95
7UP	€ 2,95
Royal Club Cassis	€ 3,25
Royal Club Tonic	€ 3,25
Royal Club Bitter lemon	€ 3,25
Royal Club Ginger Ale	€ 3,25
Water uit eigen bron zonder koolzuur 0,35 l.	€ 2,00
Water uit eigen bron met koolzuur 0,35 l.	€ 2,25
Water uit eigen bron zonder koolzuur 0,75 l.	€ 3,50
Water uit eigen bron met koolzuur 0,75 l.	€ 3,95
Diverse vruchtensappen Schulp	€ 3,75
Verse jus d'orange	€ 5,25
Lipton Ice tea sparkling	€ 3,25
Lipton Ice tea green	€ 3,25
Roots of tea (10 soorten)	€ 5,25
Rivella	€ 3,25

Onze Aperitieven

Port wit/rood/tawny	€ 5,25
Port 10 years old	€ 8,50
Martini bianco/rosso	€ 5,50
Sherry medium/dry	€ 4,75
Aperol Spritz	€ 8,50
Hugo	€ 7,50
Campani	€ 5,25
Prosecco	€ 6,50
Kirr	€ 8,50
Crodino	€ 5,50



Onze likeuren

Baileys	€ 5,50
Bepi Tosolini Amaretto	€ 6,75
Bepi Tosolini Amaro	€ 6,75
Bepi Tosolini Sambuca	€ 6,75
Bepi Tosolini Limoncello	€ 6,25
Cointreau	€ 5,25
Drambuie	€ 5,25
Grand Marnier rood	€ 5,75
Tia Maria	€ 5,25
Cuarenta y Tres (43)	€ 5,25
Café Marakesh	€ 4,75
Pisang Ambon	€ 4,00
Calvados	vanaf € 8,00
Sambuca	€ 4,50
Southern Comfort	€ 5,00
Crème de Cassis	€ 4,25
Passoa	€ 4,50
Safari	€ 4,50
Bacardi	€ 5,50
Jägermeister	€ 3,75
Diverse (Single Malt) Whiskys	vanaf € 8,50
Rum Don Papa	vanaf € 8,50

Binnenlands gedistilleerd

Hooghoudt Kalmoes	€ 4,75
Hooghoudt Dubbele Graanjenever	€ 4,75
Hoothoudt Wadwater	€ 4,75
Hooghoudt Hagel en Donder	€ 4,75
Hooghoudt Fladderak	€ 4,75
Hooghoudt Bruine Jenever	€ 4,75
Hooghoudt Bessenjenever	€ 4,50
Hooghoudt Wilhelmus	€ 4,50
Hooghoudt Grunneger Cafe	€ 4,75
Hooghoudt De Borgen Gin	€ 6,50
Hooghoudt De Borgen Korenwijn	€ 7,50



Hotel Restaurant

TERMUNTERZIJL