

'T GEMEENTEHUIS

Welkom



VAN KLASSIEK TOT EIGENTJIDS – ALLEMAAL MET LIEFDE BEREID.

Welkom bij Hotel 't Gemeentehuis

Wat fijn dat u er bent. Namens ons hele team heten we u van harte welkom in Hotel 't Gemeentehuis, midden in het hart van Bedum. Of u nu bij ons aanschuift voor een diner, iets komt drinken, een bijzondere gelegenheid viert of blijft overnachten: we hopen dat u zich meteen op uw gemak voelt.

Dit pand heeft al veel mensen mogen ontvangen. Ooit was het het gemeentehuis van Bedum, een plek waar verhalen samenkwamen en herinneringen werden gemaakt. Vandaag zetten wij die gastvrije traditie op onze eigen manier voort. Achter de historische gevel vindt u ons restaurant en zeventien hotelkamers. We vinden het bijzonder dat we hier iedere dag nieuwe gasten mogen verwelkomen, maar ook vertrouwde gezichten mogen terugzien.

In de keuken koken we met aandacht voor het seizoen. We laten ons inspireren door producten uit de streek en door gerechten die iedereen kent en graag eet. Soms houden we het heerlijk klassiek, soms geven we er een eigentijdse draai aan. Wat er ook op tafel komt, we hopen vooral dat u er met plezier van geniet.

Ook buiten bent u welkom. Zodra het weer het toelaat, is ons terras een fijne plek om midden in Bedum rustig te lunchen, uitgebreid te dineren of gewoon samen iets te drinken. En komt u met een groep? Dan denken we graag mee over een passend diner of een bijeenkomst in een van onze zalen.

Voor nu: neem plaats, kies waar u zin in heeft en geniet van uw tijd bij ons. Heeft u een vraag, een wens of kunnen we iets voor u betekenen? Spreek ons gerust aan. We helpen u graag.

Liefs,
Team Hotel 't Gemeentehuis



Voorgerechten



VAN KLASSIEK TOT EIGENTJDS – ALLEMAAL MET LIEFDE BEREID.

Vlees

Breekbroodje

8

Vier warme, ambachtelijke minibroodjes met huisgemaakte kruidenboter, tomatentapenade en tapenade van Groninger droge worst.

Carpaccio van rund

14

Dungesneden rundercarpaccio met truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, Grana Padano, geroosterde pijnboompitjes en rucola.

Tartaar van hert

14

Klassiek bereide hertentartaar op een krokante wafel van aardappel met een kwarteleitje en truffelmayonaise.

Soepen

Groninger mosterdsoep

8

Romige soep van Groninger mosterd met spekjes, bosui en brood.
Groningse favoriet – ook vegetarisch mogelijk

Soep van de chef

8

Een wisselende seizoenssoep, met zorg bereid door onze chef. Geserveerd met passend garnituur en vers brood.
Laat u verrassen!

Vis

Gamba's

12

Gepelde gamba's in een kruidige knoflookroomsaus, geserveerd met brood om lekker in de saus te dippen.

Haringtartaar

14

Frisse tartaar van haring met augurk, ui en appel, geserveerd met piccalillymayonaise en roggebrood.

Vegetarisch

Gebrande perzik



13

Gebrande perzik met romige burrata, balsamicodressing en pistache.

Eierbal



12

Huisgemaakte eierbal met crème van Groninger grove mosterd, oude kaas en zilveruitjes.





Hoofdgerechten

VAN KLASSIEK TOT EIGENTJDS – ALLEMAAL MET LIEFDE BEREID.

Vlees

Hertenbiefstuk 29

Malse hertenbiefstuk met een volle, huisgemaakte jagersaus.

Herfstburger 25

Sappige runderburger met truffelmayonaise, oude kaas, zoetzure rode ui en frisse rucola.

Vleesspies 400 gram 30

Een royale spies met diamanthaas, varkenshaas, spareribs en kipsaté, geserveerd met een saus naar keuze.

Champignonroomsaus, jagersaus of pepersaus

Diamanthaas medaillons 28

Malse medaillons van diamanthaas, vol van smaak en geserveerd met een kruidige pepersaus.

Saté van kippendijen 24

Malse saté van kippendijen, geserveerd met atjar tjampoer, kroepoek en knapperige gefrituurde uitjes.

Spareribs 't Gemeentehuis 27

Onze favoriet.
Zoet of pikant met aioli en chilisaus.

Gebakken kalfslever 24

Traditioneel geserveerd met gebakken spek en ui.

Varkenshaas 25

Zacht gebakken varkenshaas met champignonroomsaus.

Vis

Zalmfilet 25

Gebakken zalmfilet met een dille-wittewijnsaus.

Kabeljauwfilet 25

Met mosterd-kruidenkorst en een saffraansaus.

Vegetarisch

Pompoen-linzencurry 25

Kruidige pompoen-linzencurry met mangochutney, crème fraîche en rijst.

Tortellini met eekhoortjesbrood 25

Verse tortellini gevuld met eekhoortjesbrood, geserveerd met een huisgemaakte truffelroomsaus.

BIJ UW HOOFDGERECHT KIEST U ZELF:

Gebakken aardappelen met ui en spekjes

Friet

Warme groente

Rauwkostsalade

Stel zelf uw garnituur samen.

Zo bereiden we alleen wat u echt wilt
en voorkomen we onnodige verspilling.





Schnitzels

VAN KLASSIEK TOT EIGENTJDS – ALLEMAAL MET LIEFDE BEREID.

Seniorenchnitzel

20

Klassieke schnitzel in een kleiner formaat, geserveerd met een champignonroomsaus.

Wienerschnitzel

21

Ouderwets lekker – krokant gebakken en geserveerd met een partje citroen.

Peperschnitzel

22

Schnitzel met een krachtige, romige pepersaus voor de liefhebber van pit.

Champignonschnitzel

22

Geserveerd met een rijke saus van room en verse champignons.

Jägerschnitzel

22

Schnitzel met klassieke jägersaus van champignons, spekjes en tijm.

Bedumerschnitzel

24

Met spekjes, gebakken ui, champignons en een gebakken boerderij-eitje uit Ellerhuizen.

Gemeentehuischnitzel

24

Onze huisfavoriet! Met spekjes, gebakken ui, champignons en gesmolten kaas.

XL-Schnitzel "De Grote Genieter"

25

Voor de échte liefhebber: met spekjes, gebakken ui, champignons, gesmolten kaas én jägersaus.

BIJ UW HOOFDGERECHT KIEST U ZELF:

Gebakken aardappelen met ui en spekjes

Friet

Warme groente

Rauwkostsalade

Stel zelf uw garnituur samen.
Zo bereiden we alleen wat u echt wilt en
voorkomen we onnodige verspilling.





Desserts

VAN KLASSIEK TOT EIGENTJDS – ALLEMAAL MET LIEFDE BEREID.

Dame blanche

8

Drie royale bollen vanille-ijs met warme huisgemaakte chocoladesaus en een toef verse slagroom. Klassiek, maar onweerstaanbaar.

Gemeentehuiscoupe

9

Witte chocolade-frambozenijs met Bastognecrumble, heerlijke amarena-kersen in saus en slagroom. Huisfavoriet van het team!

Huisgemaakte Groninger poffert

9

Ouderwetse poffert met boerenjongensijs geserveerd met bruine basterdsuiker en roomboter.

Oreotrifle

10

Romige trifle met Oreo, MonChou, kersen, verse slagroom en cassisij.

S'mores brownie

11

Smeuïge chocoladebrownie met geroosterde marshmallow, krokante koek en aardbeien sorbetijs.

Affogato

8

2 bolletjes vanille-ijs met Amaretti-crumble en espresso.

Koffie Compleet

9

Koffie/thee/cappuccino met zoete lekkernijen.

+ likeur naar keuze

+5

- Amaretto
- Baileys
- Tia Maria
- Sambuca
- Limoncello
- Frangelico
- Cointreau
- Drambuie
- Licor 43
- Grand Marnier





Koffie en digestieven

VAN KLASSIEK TOT EIGENTJDS – ALLEMAAL MET LIEFDE BEREID.

Warme dranken

Koffie	2,65
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,75
Espresso	2,65
Dubbele espresso	5,10
Thee	2,65
Verse muntthee	3,75
Koffie verkeerd	3,75
Warme chocomel met slagroom	3,50

Likeuren

Amaretto	5,50	Frangelico	5,50
Baileys	5,50	Cointreau	5,50
Tia Maria	5,50	Drambuie	5,50
Sambuca	5,50	Licor 43	5,50
Limoncello	5,50	Grand Marnier	5,50

Speciale koffies

Coffee 't Gemeentehuis	8,50
Amaretto, sambuca en slagroom	
Baileys coffee	8,50
Baileys en slagroom	
Irish coffee	8,50
Irish whiskey, basterdsuiker en slagroom	
Italian coffee	8,50
Amaretto en slagroom	
French coffee	8,50
Grand Marnier en slagroom	
Spanish coffee	8,50
Licor 43 en slagroom	
Jamaican coffee	8,50
Witte rum en slagroom	
Mexican coffee	8,50
Kahlúa, tequila en slagroom	

Digestieven

Remy Martin	5,75	Red Label	5,50
Calvados	5,75	Jameson	5,50
Belle Brillet	7,25	Famous Grouse	5,50
Julia Grappa	5,50	Dalmore 12 yrs	7,75
		Glencadam 10 yrs	7,75

