

Willkommen

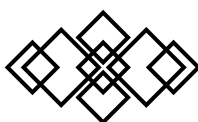
Willkommen im Hotel 't Gemeentehuis

*Wo Geschichte und Gastronomie aufeinandertreffen
Im Herzen von Bedum, hinter einer geschichtsträchtigen Fassade,
befindet sich das Hotel 't Gemeentehuis – ein charmantes,
gemütliches Hotel, in dem Komfort und Stil harmonisch vereint sind.
Einst das Rathaus der Stadt, empfängt dieses monumentale Gebäude
heute Gäste zu unvergesslichen Übernachtungen, köstlichen
Abendessen und besonderen Momenten.*

*Unser Hotel verfügt über siebzehn stilvoll renovierte Zimmer, jedes
mit eigenem Charakter und modernem Komfort. In unserem
gemütlichen Restaurant mit Platz für 50 Gäste servieren wir
Gerichte, die von den Jahreszeiten inspiriert sind – zubereitet mit
regionalen Zutaten und einer zeitgemäßen Note.
Sobald es das Wetter erlaubt, lädt unsere großzügige Terrasse mit
60 Sitzplätzen zum entspannten Essen im Freien ein – mitten im
Zentrum von Bedum.*

*Für Gruppen bieten wir maßgeschneiderte Menüs und Arrangements
in einem unserer stimmungsvollen Säle. Ob ein festliches Abendessen
oder eine private Feier – bei uns wird jede Veranstaltung zu etwas
Besonderem.*

*Nehmen Sie Platz, spüren Sie die Atmosphäre – und lassen Sie sich
von der Gastfreundschaft, den Aromen und Geschichten des Hotel 't
Gemeentehuis verwöhnen.*



Vorspeisen

Groninger Senfsuppe – 7,50

*Cremige Suppe aus original Groninger Senf mit Speckwürfeln,
Frühlingszwiebeln und frischem Brot.
Eine regionale Spezialität – auch vegetarisch erhältlich.*

Suppe des Küchenchefs – 7,50

*Eine wechselnde saisonale Suppe, liebevoll vom Küchenchef zubereitet.
Serviert mit passender Garnitur und frischem Brot.
Lassen Sie sich überraschen!*

Garnelen in Knoblauchrahmsauce – 12

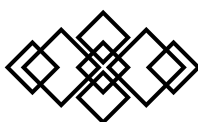
*Geschälte Garnelen in einer würzigen Knoblauchrahmsauce.
Dazu frisches Brot zum Eintunken.*

Orientalisches Lachstartar – 14

*Lachstartar mit Kimchi-Mayonnaise, Soja-Marinade und Wasabi-Sesam.
Eine geschmackvolle fernöstliche Note.*

Caprese Burrata – 13

*Büffeltomate mit cremiger Burrata, Anchovis
und hausgemachtem Basilikumpesto.
Ein italienischer Klassiker mit sanfter Raffinesse.*



Vorspeisen

Handwerkliches Brechbrot – 7,50

Vier warme, handgefertigte Mini-Brötchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Tomaten-Tapenade und Tapenade aus luftgetrockneter Wurst.

Rinder-Carpaccio – 14

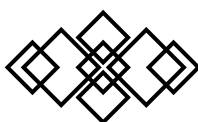
Dünn geschnittenes Rinder-Carpaccio mit Trüffelmayonnaise, getrockneten Tomaten, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Rucola.

Grunneger Steak Tatar – 13

Regionale Variante des Steak-Tatars mit getrockneter Wurst, Brander-Mayonnaise, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Schalotten und Roggenbrot.

Mediterrane Wassermelone – 12

*Erfrischende Wassermelonenscheiben mit cremigem Feta und Minze.
Leicht, sommerlich und überraschend.*



Hauptgerichte

Fisch und vegetarisch

Lachsfilet – 24

Perfekt gegartes Lachsfilet
mit feiner Estragonsauce.

Tagesfang – Tagespreis

Tagesfrischer Fisch aus dem
„Boterdiep“ (kleiner Scherz)
Serviert mit passenden Beilagen.
Fragen Sie unser Servicepersonal
nach dem Fang des Tages.

Ravioli – 23

Gefüllte Ravioli mit Spinat und Ricotta in
einer frischen Zitronen-Kräuteröl-Sauce.

Knollensellerie-Steak – 23

Gerösteter Knollensellerie mit einer
reichhaltigen Pilz-Trüffel-Sauce.
Ein überraschend sättigendes
vegetarisches Gericht.

Fleisch

Saté vom Hähnchenschenkel – 22

Serviert mit Atjar Tjampoer,
Krupuk und knusprig gebratenen Zwiebeln
.

Souvlaki vom Huhn – 26

Marinierte Hähnchenschenkel-Spieße,
gegrillt und serviert mit hausgemachtem Tzatziki
und warmem Pitabrot.

Spareribs 't Gemeentehuis – 26

Süß oder pikant,
serviert mit Aioli und Chilisauce.
Unser Favorit.

Kalbsmedaillon – 23

Zart rosa gebratenes Kalbfleisch,
begleitet von einer cremigen Pfeffersauce.

Gebratene Kalbsleber – 23

Traditionell serviert
mit gebratenem Speck und Zwiebeln.

Fleischspieß 400g – 29

Ein großzügiger Spieß mit Kalbsmedaillon,
Schweinefilet, Spareribs und Hähnchensaté.
Serviert mit Stroganoff-Sauce.

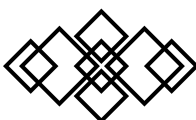
Schweinefilet – 23,50

Zart gebratenes Schweinefilet
mit Champignon-Rahmsauce.

Rinderfilet (Tournedos) – 35

Zartes Filetsteak, medium rare gebraten,
mit würziger Chimichurri serviert.

Alle Hauptgerichte werden mit frischem Gemüse, Rohkost und wahlweise Rosmarin-
Roseval-Kartoffeln oder Pommes serviert.



Schnitzel-Menü

Senioren-Schnitzel (150 g) – 19

Klassisches Schnitzel in kleiner Portion, serviert mit cremiger Champignon-Rahmsauce.

Wiener Schnitzel – 20

Klassisch und köstlich – knusprig gebraten, serviert mit einer Zitronenscheibe.

Pfeffersaucen-Schnitzel – 22

Schnitzel mit kräftiger, cremiger Pfeffersauce – für alle, die es gerne würzig mögen.

Champignon-Schnitzel – 22

Serviert mit einer reichhaltigen Sahnesauce und frischen Champignons.

Stroganoff-Schnitzel – 22

Schnitzel mit klassischer Stroganoff-Sauce – voll Paprika, Zwiebeln und aromatischer Tiefe.

Gemeentehuis-Schnitzel – 23

Unser Hausfavorit! Mit Speckwürfeln, gebratenen Zwiebeln, Champignons und geschmolzenem Käse.

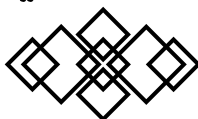
Bedumer-Schnitzel – 23

Mit Speck, gebratenen Zwiebeln, Champignons und einem Spiegelei vom Bauernhof in Ellerhuizen.

Der Große Genießer – XL-Schnitzel (250 g) – 24

Für echte Liebhaber: Mit Speck, Zwiebeln, Champignons, geschmolzenem Käse und Stroganoff-Sauce.

Alle Hauptgerichte werden mit frischem Gemüse, Rohkost und wahlweise Rosmarin-Roseval-Kartoffeln oder Pommes serviert.



Nachspeisen

Dame Blanche – 8

*Drei großzügige Kugeln Vanilleeis mit warmer belgischer Schokoladensauce und einem Klecks frischer Schlagsahne.
Klassisch – und einfach unwiderstehlich.*

Gemeentehuis-Coupe – 8,50

*Weißer Schokolade-Himbeer-Eis mit Bastogne-Crumble, einem Löffel Kirschsauce und Schlagsahne.
Lieblingsdessert unseres Teams!*

Mango-Trifle – 9

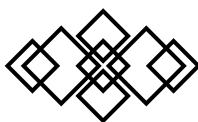
*Luftiges Trifle-Dessert mit hausgemachtem Mangokompott, lockerem Biskuit, cremiger Mascarpone und Himbeerschaum.
Ein tropisches Fest im Glas.*

Amaretti-Käsekuchen – 9

*Cremiger Käsekuchen mit Stückchen von Amaretti-Keks, serviert mit erfrischendem Mandarinen-Sorbet.
Eine klassische Kombination mit Pfiff.*

Pornstar Martini Panna Cotta – 9,50

*Unser Lieblingscocktail als Dessert: Panna Cotta mit Maracuja und Vanille.
Alkoholfrei und absolut köstlich.*



Kaffees

Kaffee 2,55

Cappuccino 2,85

Latte machiatto 3,65

Espresso 2,55

Doppelter Espresso 4,95

Tee 2,55

Frischer Minztee 3,60

Kaffee-Latte 3,65

*Heiße Schokolade 3,25
mit Schlagsahne*

*Kaffee 't Gemeentehuis 8,50
Amaretto, Sambuca und Schlagsahne*

*Baileys-Kaffee 8,50
Baileys und Schlagsahne*

*Irischer Kaffee 8,50
Irischer Whiskey, weicher Zucker und Schlagsahne*

*Italienischer Kaffee 8,50
Amaretto und Schlagsahne*

*Französischer Kaffee 8,50
Grand Marnier und Schlagsahne*

*Spanischer Kaffee 8,50
Licor 43 und Schlagsahne*

*Jamaikanischer Kaffee 8,50
weißer Rum und Schlagsahne*

*Mexikanischer Kaffee 8,50
Kahlua und Tequila und Schlagsahne*

Cocktails

Espresso Martini 9

Pornstart Martini 10

Sex on the beach 10

