

Na

café gourmand	9
macaron, sinaasappeltiramisu, brownie, kokosbolletje met kopje koffie/thee (cappuccino +0,50)	
sticky toffee pudding	8
warme toffeecake met karamelsaus, vanilleijs en slagroom	
hangop	7
vers fruit, meringue, walnoten en honing	
coupe sorbet	7
grote sorbet met ijs, slagroom en vers fruit	
weckpotje dame blanche	7
vanilleijs met warme chocoladesaus	
aardbei coupe	7
drie bollen yoghurt roomijs met verse aardbeien	
tropical coupe	7
mango, passievrucht en limoenijs met tropische vruchten	
banana-chocolat	7
banaan, chocoladeijs met chocoladestukjes	

wist je dat...

De Jongens uit de Buurt en Marenland ook dé plek is voor een feest, vergadering of high tea? We bieden verschillende arrangementen voor elke gelegenheid. Nieuwsgierig? Neem eens een kijkje op onze websites of vraag ons gerust!

Dinerkaart



De Jongens

Alweer vijf jaar geleden zijn de geboren en getogen Winsumse broers Robbert en Ruud, na de overname van Marenland Recreatie een jaar eerder, met het restaurant begonnen.

Met een grondige restyling, aanbouw van de kas en een vernieuwd terras mochten we vanaf augustus de eerste diners gaan serveren. Inmiddels hebben vele gasten van zowel de camping als omgeving ons weten te vinden. In 2019 zijn we bovendien beloond met de prijs "onderneming van het jaar" van Winsum. Voor de jongens echter, geen reden om stil te staan. In de lockdown van afgelopen winter hebben we opnieuw het terras vergroot en ook onze speeltuin én keuken vernieuwd. We hopen u nu nog beter van dienst te kunnen zijn in zowel service als kwaliteit van eten.

Onze Chef-kok Pieter Velzen biedt met zijn keukenteam een kaart met zowel verrassende als herkenbare gerechten. Uiteraard met veel liefde en zorg voor u bereidt!

Eet smakelijk!

Voor

breekbroodje	7
oergranenbrood met drie wisselende smeersels	
trio vis	11
huisgerookte zalm met komkommerrolletjes garnalencocktail met appel en dille gefrituurde black tiger gamba in panko met wasabimayo	
pastrami	12
lichtgerookte-gemarineerde runderlende met gebakken paddestoelen, rucola, parmezaanse kaas en truffelsaus	
taartje van filo (v)	10
taartje van filodeeg met geitenkaas, noten, gekarameliseerde peer, cranberries en een chutney van granny smith	

Soep

Groninger mosterdsoep	6
met Groninger droge worst en fijngesneden lente-ui	
soep van de dag (v)	6
wisselende dagsoep (vraag de bediening of zie krijtbord)	

Hoofd

saté van kippendij	19
met gele rijst in bananenblad, kroepoek, seroendeng en zoetzuur	
spareribs	20
heerlijk zacht en met onze eigen marinade. geserveerd met aioli en sweet chilisaus	
tournedos van de grill (200 gram)	31
met truffeljus, gemarineerde kastanjechampignons en gegrilde sjalot	
varkenshaas brie en bacon	21
gebakken varkenshaas met roombrie, krokante bacon en tomatensalsa	
huisgerookte eendenborst	23
met gekonfijte zilverui in rode portsaus	
zalm en kabeljauwfilet	23
duo van gebakken zalm en kabeljauwfilet met krokant van pesto en bearnaisesaus	
vis van de dag	
wisselende vis van het seizoen (vraag de bediening of zie krijtbord)	

gnocchi (v)	19
gerookte groene asperge, oude kaas, ei, tomaat, rucola, truffel	
kaasfonduetje (v)	20
kaasfondue van gruyère en emmentaler met geblancheerde groenten en brood	

Salade

buddha bowl (v)	14
zoete aardappel, avocado, cranberries, quinoa, tempeh, spinazie, broccoli, rode ui en sesamdressing	
linzen bowl (v)	13
rode linzen, feta, fallafel, amandel, spinazie, koreander, cherrytomaat, tzaziki	
Marenland salade	13
romeinse sla, kriel, spekjes, appel, ei, augurk, kaas, haricot verts, tomaat, yoghurt-tuinkruiden	

Kids



frietjes van zoete aardappel	6
met sperzieboontjes en worteltjes	
pannenkoek	6
met stroop of poedersuiker	
patat	6
met kroket, frikandel of kaassoufflé	
bambino pizza	6
margherita, hawaii of salami	
het kindermenu is inclusief een bolletje schepijs	

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
salade en frites**