



MENUKAART



PRÖNK
STADS- & TERRASCAFE

GRONINGS GENIETEN

KOFFIE, LUNCH, BORREL, DINER, TERRAS, VERGADEREN EN FEESTEN



Stadscafe Pronk is een horecagelegenheid in hartje Groningen met een restaurant, een tuinkamer en een (verwarmd) terras dat elke dag open is. Mooi, gezellig, stijlvol, eigentijds, warm en gastvrij. Een plek om te relaxen en te genieten van lekker eten en drinken in een unieke omgeving.

EEN RIJKE GESCHIEDENIS

Vismarkt 56 is één van de eerste stenen huizen in dit deel van de stad. De achterwand in het restaurant bestaat uit metselwerk uit de dertiende of begin veertiende eeuw. Het huidige achterhuis is in de zestiende eeuw aangebouwd, waarschijnlijk ter vervanging van een ouder achterhuis. Het voorhuis onderging in de eerste helft van de zeventiende eeuw een ingrijpende verbouwing, waarbij in elk geval een nieuwe voor-gevel, westelijke zijgevel en kapconstructie werden gemaakt. Het stucwerk van de plafonds is één van de vele geheimen die het middeleeuwse pand bij die restauratie vrijgaf. De monumentale trap is omstreeks 1740-1750 bij een verbouwing in het achterhuis aangebracht. De huidige gang en kamerindeling van het voorhuis zijn waarschijnlijk toen ontstaan. In de negentiende eeuw vond de laatste ingrijpende verbouwing plaats. Net als veel andere panden raakte Vismarkt 56 toen zijn topgevel kwijt en hiervoor in de plaats kwam een lage zolderverdieping met kroonlijst. In het restaurantgedeelte en in de monumentale gang

is in 1775 schitterend stucwerk aangebracht; een voorstelling van de vier jaargetijden in de gang en de vier elementen in het restaurant. Onder het pand loopt een kelder, waar nog sporen van vroegere bewoning te vinden zijn.

BIJZONDERE BEWONERS

In de loop van de eeuwen is Vismarkt 56 door heel wat mensen bewoond. De oudst bekende eigenaar (van 1632-1663) is William Macdowell, één van de eerste hoogleraren van de universiteit. In 1727 ging het pand over van de familie Macdowell op dominee Lambertus Bieruma, die het na zijn dood naliet aan een andere predikant, Jacobus Fruytier. In 1798 kwam het pand in bezit van oud-burgemeester Hendrik van Sijsen, die de eerste steen heeft gelegd van het huidige stadhuis. Opvallende bewoners waren Schilder Hendrik Willem Mesdag en zijn vrouw Sientje van Houten die er van 1856 tot 1861 woonden.

Bron: Beno Hofman, historisch onderzoeker en publicist

KOFFIE, THEE & LEKKERS

KOFFIE

We schenken eerlijke, fair trade koffie van Bacchi. De reguliere koffie wordt gezet van 100 % arabicabonen uit Zuid Amerika en Azië. Voor de espresso en cappuccino hebben we gekozen voor een 100% single origin uit Brazilië.

Espresso.....	2,40	Irish Coffee (whisky)	6,00
Dubbele espresso	3,70	French Coffee (Grand Marnier)	6,00
Koffie.....	2,40		
Cappuccino.....	2,70	AANRADER!	
Cafe latte.....	2,70	Groningse koffie (Hooghoudt bruine jenever)	5,50
Latte Macchiato	3,50		

THEE

De thee die we schenken is van het Nederlandse theebedrijf Mr Jones: fair trade en veelal biologisch geteeld. De exclusieve thee is maar in kleine hoeveelheden beschikbaar. Alle soorten worden daarom alleen verkocht als limited edition.

Thee per kop	2,30	Warme chocomel.....	2,50
Verse muntthee	3,00	Warme chocomel met slagroom	3,00
		Warme chocomel met rum en slagroom	6,80

GRONINGS GENOT

Koffie of thee naar keuze met een selectie van 2 handgemaakte bonbons en 2 macarons..... 7,50

SWEET DREAMS

Huisgemaakt taartje van pure chocolade en geroosterde walnoten	4,50	Lemon-cheesecake.....	4,00
Vers gemaakte appeltaart.....	4,00	Verse slagroom.....	0,50



DRANKEN

KOUDE DRANKEN

Ongefilterde Appelsap	2,60
Versgeperste jus	3,00
Versgeperste jus XL	4,60
Chaufontaine Rood / Blauw (0,5L)	4,50
Fris	2,40

Chaufontaine natuurlijk mineraalwater

Chaufontaine bruisend • Coca-Cola • Coca-Cola Zero

Coca-Cola Light • Fanta Cassis • Fanta Orange • Lipton Clear

Green Lemon • Lipton Ice Tea Sparkling

Schweppes Bitter Lemon • Schweppes Ginger Ale

Schweppes Tonic • Seven Up Lemon Lime • Chocomel / Fristi

BIEREN

Voor al onze bieren, zie de bierkaart.

G & T

Hendrick's Gin en Fever Tree Elder Flower Tonic	8,50
Tanqueray Gin Ten en Fever Tree Indian Tonic	7,50
Tanqueray Gin en Fever Tree Mediterranean Tonic	6,50

J&T

Hooghoudt Jonge Jenever en Fever Tree Indian Tonic	6,50
---	------

WHISKY

Lagavulin 16	7,80
Dalwhinnie 15	6,80
Oban 14	6,80
Caol Ila 12	6,80
Glenkinchie 12	6,30
Talisker Skye	6,30
Bushmills	4,30
Bulleit Bourbon	4,80
Bulleit Rye	4,80
Courvoisier VSOP	6,30
Busnel Calvados VS	4,80
Grappa	4,30

BINNENLANDS GEDESTILLEERD

Jonge Jenever, oude jenever, Vieux, Korenwijn, Hooghoudt Beerenburg, Weduwe Joustra Beerenburg	3,80
--	------

BUITENLANDS GEDESTILLEERD

Tanqueray Gin Ten	4,80
Amaretto, Baileys, Liquor 43, Malibu Grand Marnier, Tia Maria, Sambuca Pampero Rum Blanco, Ketel One Vodka Captain Morgan Black, Tanqueray Gin, Tequila El Jimador	4,30
Limoncello, Apfeln	3,80

SPECIALS

Dark & Stormy Captain Morgan rum en Gingerbeer .	7,00
Moscow mule Ketel One Wodka en Gingerbeer .	7,00
The horses neck Bulleit Bourbon en Gingerale .	7,00
The Grand Ginger Royal Grand Marnier, Gingerale en Prosecco	7,00

BORRELHAPJES

Vanaf 11.00 uur

• Plankje kaas	6,00
• Gemarineerde olijven	4,50
• Gerookte amandelen	4,00
• Broodplankje	7,00
met aioli, pesto en humus	

Vanaf 15.00 uur

• PRONKplankje	13,50
diverse soorten kazen, worst, olijven, kaasstengels, bitterballen, brood met aioli, pesto en humus	
• Minikroketjes	8,00
Selectie van 8 stuks (geitenkaas / chorizo)	
• Gefrituurde kaasstengels	8,00
8 stuks	
• Cocothai	7,00
8 stuks (vegetarisch en pittig)	
• Bitterballen	6,50
Van biologisch rundvlees 8 stuks	

HUISWIJNEN

WIT

Per glas Per fles

Sedosa Verdejo/Sauvignon Blanc ..	3,90	19,50
(La Mancha, Spanje)		
Elevado, Sauvignon Blanc- Chardonnay	4,30	21,50
(Mendoza, Argentinië)		
Corette Viognier	4,80	24,00
(Languedoc, Frankrijk)		

ROSÉ

Per glas Per fles

l'Auréole Cinsault Rosé van 2016	4,00	20,00
---	------	-------

ROOD

Per glas Per fles

Sedosa Tempranillo/Syrah	3,90	19,50
(La Mancha, Spanje)		
Ventoux, Rhone Valley Whine	4,30	21,50
(Mont Ventoux, Frankrijk)		
Corette Merlot	4,70	23,50
(Languedoc, Frankrijk)		

WIJNEN PER FLES

MOUSSEREND

Laurent-Perrier Brut	65,00
(Champagne, Frankrijk) Klassiek huis, maar Champagne met een mooie frisse toets. Uitstekend aperitief en feestelijke bubbel.	
La Tordera JELMAS Pinot Grigio	25,00
(Veneto, Italië) Een bijzonder alternatief voor prosecco. Wordt gemaakt door een huis dat verder alleen prosecco produceert, maar dit is pinot grigio: kruidiger, aromatischer en rijker van smaak.	

WIT

Feth-Wehrhof Grauburgunder	27,00
(Rheinessen, Duitsland) Zacht en licht aromatisch, met een rosé tintje dankzij de schil van de pinot gris. Een prachtige terraswijn!	
Anakena Sauvignon Blanc	22,00
(Central Valley, Chili) Sauvignon uit een wat warmer gebied: zachte geuren van rijpe appel, een hint limoen en wat ananas, fris mondgevoel, verkwikkende afdrank.	
Hidalgo Verdejo	24,00
(La Mancha, Spanje) Verdejo, dé druif uit Rueda, maar in dit geval uit La Mancha: wat warmer daar, dus zacht, aromatisch en een beetje floraal. Fijne, toegankelijke wijn.	
Scaia Garganega/Chardonnay	24,00
(Veneto, Italië) Tonen van citrus, acacia, honing, ananas en banaan. Lekker rond maar uitbundig van smaak.	
Viu Manent 'Secret' Viognier	27,00
(Colchagua, Chili) Deze bloemige wijn wordt gemaakt van de druif viognier, waaraan een "geheime" andere druif wordt toegevoegd. Hierdoor ontstaat een aromatische wijn met een onverwacht frisse toets.	
Simonsig Chardonnay	36,00
(Stellenbosch, Zuid-Afrika) Rijke chardonnay met tropisch fruit van banaan, ananas en perzik. Krachtig van smaak, met een lange afdrank.	

ROOD

Feth-Wehrhof Spätburgunder Pfeddersheim	26,00
(Rheinessen, Duitsland) Fruitige pinot noir uit Zuid-Duitsland met veel extract, prettig zacht rood fruit en een tikje kruidigheid. Bio en Demeter.	
El Perdiguero Tempranillo Barrica	25,00
(Cigales, Spanje) Wordt gemaakt door bekend Rioja-huis Barón de Ley, maar dan in een wijngedebied 80 km verderop: Cigales. Tempranillo van oude stokken met 6 mnd houtrijping: vol en fruitig, met vanilletonen.	
Anakena Cabernet Sauvignon	22,00
(Central Valley, Chili) Pure cabernet sauvignon: zwarte bes en kruiden, vol in de mond maar zacht van smaak.	
Botter Brindisi Riserva	27,00
(Puglia, Italië) Krachtige rode wijn uit de omgeving van de Zuid- Italiaanse havenstad Brindisi. Chocolade, peper en rijp rood fruit, in de smaak krachtige tannines en veel fruitexpressie.	
Beaurempart Grande Reserve Cabernet-Merlot	24,00
(Languedoc, Frankrijk) Vrolijke wijn uit Zuid-Frankrijk, met dik rood fruit en hintje ceder. Een mondvollende wijn met een lange afdrank.	
Familia Bianchi Malbec Reserva	28,00
(Mendoza, Argentinië) Een stevige nieuwe wereld-wijn. Zwarte bessen, een draai peper, ronde tannines en veel kracht. Zoet.	

PORT

Taylor's Select Ruby Port	4,50
(Douro, Portugal)	
Taylor's 10 Year Old Tawny Port	7,00
(Douro, Portugal)	

LUNCHKAART

Lunch van 11.00 uur - 17.00 uur

KOUDE LUNCHGERECHTEN

BROODJES

Keuze uit twee soorten broodjes: wit of volkoren

- **Club sandwich met friet** 12,00
Kip, bacon, tomaat, augurk, komkommer sla, mosterdmayonaise en friet
- **Club sandwich** 9,50
Kip, bacon, tomaat, augurk, komkommer sla en mosterdmayonaise
- **Gerookte zalm** 8,50
Kruidenroomkaas, sla en komkommer
- **Rundercarpaccio** 8,30
Rucola, citrusedmayonaise, zontomaat, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- **Boerenbrie** 7,50
Gesuikerde walnoten en sla
- **Tuna melt** 7,50
Tonijnsalade met kappertjes en lenteui
- **Belegen kaas** 6,50
Rucola, tomaat en komkommer

SALADES

- **Salade zalm** 16,00
Gerookte zalm, gekookte zalm, appelkappertjes, rucola, gefrituurde crabchunks en mierikswortelmayonaise
- **Salade geitenkaas** 14,00
Zachte geitenkaas, vijg, balsamicostroop en gesuikerde walnoten

WARME LUNCHGERECHTEN

- **PRONK burger** 15,00
Beefburger van het Groningse Blaarkoprund, mosterdmayonaise, komkommer, tomaat, bacon, cheddar, en gefrituurde uiringen. Geserveerd met verse frieten
- **Kipsate** 11,50
Saté van kippendij, atjar, kroepoek, gebakken uitjes en satesaus geserveerd met verse frieten
- **Uitsmijter met 3 eieren** 9,30
Keuze uit: ham, kaas of ham/kaas (0,50 extra)
- **2 Krokette met brood** 8,30
Twee biologische krokette op boerendesembrood (wit of bruin) met Groninger mosterd
- **Tostade Italiana** 7,30
Parmaham, buffelmozzarella, groene pesto en zongedroogde tomaatjes
- **Tostade Classic** 6,80
Ham, belegen kaas en zongedroogde tomaat
- **Verse friet** 3,50
- **FLAMMKUCHEN**
 - **Flammkuchen mozzarella** 9,80
Buffelmozzarella, zongedroogde tomaatjes, roomkaas, pijnboompitten, pesto en rucola
- **KINDERMENU**
 - Drie american pancakes met suiker en stroop 5,50
 - Tosti ham/kaas 4,00
 - Hamburger/frikandel/kroket of kipnuggets 2,80
 - Groentefriet 2,50
 - Verse frieten 2,50
- **SOEP**
 - **Groninger mosterdsoep** 6,50
Groninger mosterdsoep met spekjes en lente-ui (kan ook vegetarisch)

DINERKAART

Diner van 17.00 uur - 21.30 uur

VOORGERECHTEN

- **Broodplankje**
Met aioli, pesto en paprikaboter 7,50
- **Tom Kha Kai soep**
Oosterse kokossoep met stukjes kip en lente-ui 7,00
- **Groninger mosterdsoep**
Groninger mosterd, Groninger droge worst en lente-ui 6,50
- **Rundercarpaccio**
Met citrusmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en rucola 9,90
- **Pikante gamba's**
Vier gepelde gamba's in wittewijnsaus 8,90
- **Crostini's met geitenkaas**
Drie crostini's met lauwwarme geitenkaas, gesuikerde walnoten, vijgen en balsamicosiroop 7,90

HOOFDGERECHTEN

VLEES

- **Ribeye USA Steak (250 gram)**
Met een huisgemaakte pikante paprikaboter en seizoensgroenten 24,00
- **Gegrilde Kalfs Entrecôte (200gr)**
met seizoensgroenten en sjalotjus 21,50
- **Pork rack**
Aan het bot gegrild varkensvlees met een honing-tijmsaus 19,50
- **Pronkburger**
Beefburger van het Groninger Blaarkoprund, mosterdmayonaise, komkommer, tomaat, bacon, augurk, cheddar en gefrituurde uienringen. Geserveerd met verse frieten 18,50
- **Kipsaté**
Twee gegrilde spiesen van kippendij, zoetzure venkel, kroepoek, gebakken uitjes en Surinaamse pindasaus 17,50

VIS

- **Zeebaars (Hele)**
Gegrilde zeebaars met kruidige knoflookolie, zeekraal en seizoensgroenten 23,50
- **Kabeljauw**
Op de huid gebakken kabeljauw met zoetzure venkel en een groene currysous 21,50
- **Doradefilet**
Op de huid gebakken doradefilet met seizoensgroenten en een antiboise van tomaat, augurk, ui en kappertjes 18,50

SALADES

- **Oosterse spinaziesalade met gegrilde eendenborst**
Oosterse salade met getrancheerde eendenborst, spinazie, taugé en een dressing van tamarinde 16,50
- **Geitenkaas**
Salade met lauwwarme geitenkaas, vijgen, balsamicosiroop en gesuikerde walnoten. 15,50

VEGETARISCH

- **Indiase curry van bloemkool**
Geserveerd met een met spinazie en feta gevulde loempia, een frisse yoghurt dip en meergranenrijst 19,50
- **Quiche**
Gevuld met artisjok, groente en blauwschimmelkaas met een olijven-tomatensaus 18,50
- **Ravioli**
Met spinazie, peccorino en artisjok gevulde ravioli met een spinazie roomsaus 17,50

KINDERMENU

- **Frikandel, kroket of kipnuggets (5 stuks) met verse frieten**
Met appelmoes of mayonaise 7,50
- **Kinderijsje** 4,00
- **Verse frieten** 3,50

CHEF'S SPECIAL - 3 GANGEN : Vraag bediening 32,50

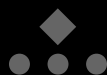
CHEF'S SPECIAL - 4 GANGEN : Vraag bediening 38,00

**Alle vis/vlees gerechten worden geserveerd met verse friet, Brander mayonaise en salade.

NAGERECHTEN

- **Kaasplank**
Vier verschillende Hollandse kazen met balsamicosiroop, druiven en vijgenbrood . 9,90
- **IJsoupe**
Drie bollen yoghurtijs met kersenjam en slagroom 8,00
- **Huisgemaakte hangop**
Van kokosyoghurt en advocaat 8,00
- **Brownie van pure chocolade**
Met een bol vanille-ijs en gesuikerde walnoten 7,00
- **Crème Brûlée**
Met witte chocolade en likeur 43 7,50

Heeft u een allergie of bijzondere dieetwensen, meld het ons!



OOK BIJ STADSCAFE PRONK

U kunt bij ons ook vergaderen in hartje stad tot maximaal 30 personen. Daarnaast is er de mogelijkheid voor private dining, bruiloften, borrelen en andere feesten.

Wij informeren u graag over de mogelijkheden. Kijk ook op www.stadscafepronk.nl



PRÖNK
STADS- & TERRASCAFE

T 050-5535852 \ CONTACT@STADSCAFEPRONK.NL
STADSCAFEPRONK.NL 

GRONINGS GENIETEN

PRONK STADS- & TERRASCAFE \ VISMARKT 56, 9711 KV GRONINGEN