

MENUKAART

PRÖNK
STADS- & TERRASCAFE

PRÖNK
STADS- & TERRASCAFE



WARME DRANKEN

	<i>Normaal</i>	<i>Groot</i>
Espresso	3,00	4,30
Koffie	3,00	
Koffie verkeerd	3,50	
Cappuccino	3,50	
Latte Macchiato	4,60	
Flat White	4,40	
Kop thee	2,90	
Verse muntthee	3,90	
Gemberthee	3,90	
Coffee specials	8,50	
Irish, Italian, Spanish & French		
Warme Chocolademelk	4,20	
Warme Chocolademelk Special	9,00	
Baileys of rum		
Slagroom	0,50	

ZUIVEL

Melk	2,60
Karnemelk	2,60
Karnejus	3,20
Chocomel	3,20
Fristi	3,20

FRISDRANKEN

Coca Cola Regular/Zero	3,20
Chaudfontaine (0,25L) Rood/Blauw	3,20
Chaudfontaine (0,5L) Rood/Blauw	5,10
Fanta Orange/Cassis	3,20
Sprite	3,20
Finley Bitter lemon/Ginger Ale/Tonic	3,20
Rivella Light/Cranberry	3,20
Fuze Tea Green/Sparkling	3,20

SAPPEN

	<i>Normaal</i>	<i>Groot</i>
Versgeperste Jus	4,70	6,90
Tomatensap	3,50	
Appelsap	3,60	

ZOETIGHEDEN

Appelgebak	5,50
Met slagroom	6,00
Lemon cheesecake	5,50
Wisselend gebak	5,50



WIJ STAAN VOOR U KLAAR!

Bij Restaurant Pronk staat het geluk van onze gasten centraal. Elke dag streven we ernaar om de best mogelijke service te bieden. Zo zorgen we ervoor dat onze gasten volledig kunnen genieten van hun moment bij ons. Onze gerechten zijn zorgvuldig samengesteld en bereid met verse, hoogwaardige ingrediënten. We geloven dat goed eten niet alleen lekker moet zijn, maar ook dient als bron van vreugde en ontspanning. Of u nu op zoek bent naar een romantisch diner voor twee, een gezellige maaltijd met vrienden of een zakelijke lunch, we zullen er alles aan doen om uw ervaring onvergetelijk te maken.

Bij Restaurant Pronk kunt u erop vertrouwen dat u wordt verwend met uitstekend eten, fantastische service en een onvergetelijke avond.

Team Pronk Groningen



HUISWIJNEN

WIT PER GLAS

Grüner Veltliner	6,40
Wagram, Oostenrijk / elegant – groene peper - appel	
Viognier	6,00
Languedoc, Frankrijk / zacht – aromatisch – jasmijn – perzik	
Verdejo/ Sauvignon	5,20
La Mancha, Spanje / verfrissend – appel – perzik	
Von der Leyen	5,00
Nahe, Duitsland/ fruitig – lichtzoet – limoen	

ROOD PER GLAS

Zweigelt Klassike	6,40
Niederösterreich, Oostenrijk/ houtrijping – kers - bosvruchten	
Merlot	6,00
Languedoc, Frankrijk/ rond – fruitig - drop	
Tempranillo/ Syrah	5,20
La Mancha, Spanje/ fruitig – kersen - aardbei	

ROSÉ PER GLAS

Char Les 5 vallées	5,50
---------------------------------	-------------

WIJNEN PER FLES

WIT PER FLES

Grüner Veltliner	33,00
Wagram, Oostenrijk / elegant – groene peper - appel	
Viognier	30,00
Languedoc, Frankrijk / zacht – aromatisch – jasmijn – perzik	
Verdejo/ Sauvignon	28,00
La Mancha, Spanje / verfrissend – appel – perzik	
Von der Leyen	26,00
Nahe, Duitsland/ fruitig – zoet – limoen	
Biscardo Oropasso Garganega	38,00
Veneto, Italië/ grapefruit – appel – perzik – bloesem	
Domaine Bousquet Chardonnay Reserve	39,00
Mendoza, Argentinië/ rijk – filmend – perzik – banaan – vanille	

ROOD PER FLES

Zweigelt Klassike	33,00
Niederösterreich, Oostenrijk/ houtrijping – kers - bosvruchten	
Merlot	30,00
Languedoc, Frankrijk/ rond – fruitig - drop	
Tempranillo/ Syrah	28,00
La Mancha, Spanje/ fruitig – kersen - aardbei	
Cielo Gran Meastro Sangiovese/ Primitivo	33,00
Puglia, Italië/ kruidig – vol – zwarte bes - bramen	
Altos Rioja Crianza – Tempranillo	40,00
Rioja, Spanje/ zwarte bes – vanille – specerijen	

ROSÉ PER FLES

Les 5 vallées Cinsault Rose Rose	28,00
---	--------------

MOUSSEREND

Laurent – Perrer La Cuvée Brut	79,00
Champagne, Frankrijk/ elegant – fris – citrus - brioche	
La Tordera Jemas Pinot Grigio	34,00
Veneto, Italië/ zacht – kruidig - perzik	
La Tordera Prosecco Doc Treviso (0,2L)	9,50
Veneto, Italië/ feestelijk – fris - citrus	

PORT

Taylor's Select Ruby Port	5,70
Douro, Portugal/ bramen - kers - fruitig - zoet	
Taylor's 10 Year Old Tawny Port	9,50
Douro, Portugal/ zacht - rijp - rond - chocolade	



GEDISTILLEERD/WHISKY

Jenever/Berenburg	4,60
Gin/Wodka/Rum	5,60
Likeuren	5,60
Amaretto, Baileys, Licor 43, Grand Marnier, Tia Maria, Sambuca	
Jameson Irish Whiskey	6,00
Dalwhinnie 15	7,00
Talisker	7,00
Lagavullin	8,00
Courvoisier V.S.	6,60
Courvoisier V.S.O.P.	7,50
Grappa	6,00

G&T / COCKTAILS

Hendrick's Gin/ Tonic	10,90
Met Yuzu Tonic en komkommer	
Moscow Mule	9,90
Wodka, Gingerbeer en munt	
Espresso Martini	9,00
Wodka - Espresso	
Pornstar Martini	9,00
Wodka - Passoa - Witte wijn	
Limonsecco	8,00
Limoncello - Prosecco	
Mocktail	9,40
Gordon's 0.0 - Indian Tonic - citroen	

BIEREN

TAP

Brand Pilsener (0,25L) ALC. 5%	3,50
Brand Pilsener (0,5L) ALC. 5%	6,50
Birra Moretti (0,25L) ALC. 4,6%	3,90
Birra Moretti (0,5L) ALC. 4,6%	7,40
Hapkin Zwaar Blond (0,33L) ALC. 8,5%	5,80
Brand Weizen (0,3L) ALC. 5,1%	4,80
Brand Weizen (0,5L) ALC. 5,1%	7,50
Lagunitas IPA (0,25L) ALC. 6,2%	5,30
Wisseltap	4,80

Vraag de bediening

FLES

Affligem Blond ALC. 6,7%	6,00
Affligem Dubbel ALC. 6,7%	6,00
Affligem Tripel ALC. 9%	6,50
Oedipus Mannenliefde ALC. 6%	6,00
Mort subite Kriek Lambic ALC. 4%	5,50
Amstel Radler ALC. 2%	3,90
Desperados ALC. 5,9%	6,00
Apple Bandit Classic Apple ALC. 4,5%	5,60
Apple Bandit Juicy Apple ALC. 4,5%	5,60

LOKAAL

BAX Kon minder Citrus Pale Ale ALC. 5,5%	7,00
BAX Koud Vuur Smoked Porter ALC. 6,5%	7,00
Bax Abel's Ale Pacific IPA ALC. 7,8%	7,00

ALCOHOLVRIJ

Heineken 0.0	3,70
Brand IPA 0.0	4,60
Brand Weizen 0.0	4,60
Amstel Radler 0.0	3,70
Affligem Blond 0.0	5,00
Desperados Virgin 0.0	5,60





ALL DAY

BROODJES

VANAF 11:00 UUR

Clubsandwich kippendij 13,90

Kippendij, bacon, tomaat, augurk, komkommer, sla en maple-mosterdmayonaise. Kan geserveerd worden met verse friet en Brander mayonaise (+ €3,00)

Clubsandwich chicken thigh

Chicken thigh, bacon, tomato, pickle, cucumber, lettuce and maple mustard mayonnaise. Can be served with Fresh fries and Brander mayonnaise (+ €3,00)

Clubsandwich veganistisch 🌱 13,50

Hummus, gegrilde groenten, tomaat, augurk, komkommer en sla. Kan geserveerd worden met verse friet en veganistische mayonaise (+ € 3.00)

Clubsandwich vegan

Hummus, grilled vegetables, tomato, pickle, cucumber and lettuce Can be served with fresh fries and vegan mayonnaise (+ € 3.00)

Pulled Turkey..... 10,50

Zuurkoolsalade, appel en cranberry's

Pulled Turkey

Sauerkraut salad apple an cranberries

SALAD BOWL

ALL DAY

Salade Geitenkaas 🍷 15,50

Stoofpeertjes, geroosterde pompoen, crouton van kletsenbrood en rode wijnsiroop

Goat Cheese Salad

Stewed pears, roasted pumpkin, crouton of chattel bread and red wine syrup

SOEPEN

ALL DAY

Tom kha kai 7,50

Oosterse kokossoep met kippendij, bosui en taugé (Kan ook vegetarisch)

Tom kha kai

Oriental coconut soup with chicken thigh, spring onion and bean sprouts (Vegetarian option)

Gerookte Courgette soep 🍷 7,50

Met knoflookcroutons en brunoise gesneden courgette

Smoked zucchini soup (vegan)

With garlic croutons and brunoise sliced zucchini

Tuna Melt 11,50

Tonijnsalade, cheddar, kappertjes en bosui

Tuna Melt

Tuna salad, cheddar, capers and spring onion

Paprika tofu tapenade 🍷 9,50

Chorizo op plantaardige basis, bosui en veganistisch mayonaise

Paprika tofu tapenade

Plant based chorizo, spring onion and vegan mayonnaise

Kikkererwten Chutney 🍷 9,90

Pompoen, zoetzure paprika, walnoten en kruidenolie

Chickpea chutney (vegan)

Pumpkin, sweet and sour pepper, walnuts and herb oil

KINDERGERECHTEN

ALL DAY

Pasta bolognese 8,50

Rundergehakt en geraspte kaas

Pasta Bolognese

Minced beef and grated cheese

Krokante kiphaasjes (3 stuks) 8,50

Met verse friet en appelmoes

Fried chicken (3 pieces)

With fresh fries and applesauce

American pancakes 🍷 8,00

Met vers fruit

American pancakes

With fresh fruit

Rundvlees- of oesterzwamkroket 8,00

Met verse friet en appelmoes

Beef croquette or oyster mushroom croquette

With fries and applesauce

Kindertosti 6,50

Ham en/of kaas

Grilled cheese sandwich

Cheese and/or ham



ALL DAY

WARME GERECHTEN

VANAF 11:00 UUR

Gegrilde rundersukade 27,50

Mousseline van pastinaak, gebraseerde witlof en seizoens-groenten

Grilled brisket

Parsnip muslin, roasted chicory and seasonal vegetables

Spies van gegrilde runder bavette 24,00

Sumac, geroosterde groenten en chimichurri

Grilled beef skewer

Sumac, roasted vegetables and chimichurri

Gebakken zeebaars 26,50

Glaze van Yuzu, rettich, oesterzwammen, edamame en Chinese vissaus

Fried Sea Bass

Yuzu glaze, daikon, oyster mushrooms, edamame and Chinese fish sauce

Pronkburger 20,50

Beefburger van het Groningse blaarkop rund met gebakken ei, bacon, cheddar, tomaat, augurk, komkommer en maple-mosterdmayonaise. Geserveerd met verse friet en Brander mayonaise

Beef Pronk burger

With fried egg, bacon, cheddar, tomato, pickle, cucumber and maple-mustard mayonnaise

Served with fries and Brander mayonnaise

Kaasfondue 23,00

Op basis van Gruyère, Emmentaler en blond bier.

Geserveerd met diverse verse groenten en brood

Cheese fondue

Based on Gruyère, Emmentaler and blond beer, served with fresh vegetables and bread

Papadum gevuld met een risotto van rode kool 23,00

Mousseline van aardappel en stoofpeer, gebakken paddestoelen en notencrumble (kan gluten- en/of notenvrij)

Papadum filled with red cabbage risotto

Mousseline of potato and stewed pear, fried mushrooms and nut crumble (can be gluten- and/or nutfree)

Oosterse gemarineerde tempeh 22,50

Roerbak groenten, noedels en cashewnoten

Oriental marinated tempeh

Stir-fry vegetables, noodles and cashews

Flammkuchen Geitenkaas 13,50

Kruidenroomkaas, peer, cranberry's en balsamico

Kan geserveerd worden met Prosciutto crudo (+ € 3.00)

Flammkuchen Goat Cheese

Herb cream cheese, pear, cranberries and balsamic vinegar

Can be served with pulled turkey (+ € 3.00)

Gegrild focaccia brood 11,50

Roomkaas spread, provolone, katenspek en geroosterde paprika

Grilled focaccia bread

Cream cheese spread, provolone, bacon and roasted peppers

Twee rundvleeskroketten met brood 10,50

Geserveerd met boeren desembrood (wit of volkoren) en Groninger mosterd

Two beef croquettes with bread

Served with farmer's sourdough bread (white or wholemeal) and mustard from Groningen

Twee oesterzwam kroketten 10,90

Geserveerd met boeren desembrood (wit of volkoren) en Groninger mosterd

Two oyster mushroom croquettes

Served with farmer's sourdough bread (white or wholemeal) and mustard from Groningen

Uitsmijter met 3 eieren 10,90

Keuze uit ham en/of belegen kaas. Geserveerd met boeren desembrood (wit of volkoren). **Met bacon (+ € 3.00)**

Bread with 3 eggs

Choice of ham and/or matured cheese

Served with farmer's sourdough bread (white or wholemeal).

With bacon (+ € 3.00)



Vegetarisch



Vegan

Heeft u een allergie of dieetwensen, meld het ons!





PRONKJUWEELTJES

Als je op zoek bent naar bijzondere gerechten gemaakt met lokale en pure ingrediënten, dan ben je bij ons aan het juiste adres. Wij presenteren met trots onze pronkjuweeltjes, ofwel 'pronkjewail' zoals we in Groningen zeggen. Deze gerechten zijn geschikt als voorgerechten en als shared-dining gerechten. 2 á 3 Pronkjuweeltjes met een lekker frietje, staat gelijk aan de grootte van een hoofdgerecht.

Team Pronk Groningen

VANAF 17:00 UUR



Winter bowl met huisgerookte zalm 12,50

Met biet, avocado crème, mandarijn, dragonmayonaise
Home-smoked salmon winter bowl
Beetroot, avocado cream, mandarin, tarragon mayonnaise

Lauwwarme gamba's 12,50

Gegaard in dille olie met salade van spitskool en zeekraal
Lukewarm prawns
Cooked in dill oil, with a pointed cabbage salad and samphire

Spies van gegrilde runder bavette 12,50

Sumac, geroosterde groenten en chimichurri
Grilled beef skewer
Sumac, roasted vegetables and chimichurri

Rouleau van kippendij met dadel 10,90

Saffraancouscous en abrikozen-vanille siroop
Rouleau of chicken thigh with date
Saffron couscous and apricot-vanilla syrup

Langzaam gegaard buikspek 12,50

Glaze van langoustines, schuim van witlof en gebrande venkel
Slowly cooked pork belly
Langoustine glaze, chicory foam and roasted fennel

Paling kroketjes 10,90

Tomaat con Casse, brunoise van komkommer en koude Hollandaise
Eel croquettes
Tomato con Casse, cucumber brunoise and cold Hollandaise

Geroosterde bloemkool 9,90

Amandelen, bosui en teriyakisaus
Roasted cauliflower
Almonds, spring onion and teriyaki sauce

Burrata 10,50

Geroosterde freekeh, rode uien compote en bloedsinaasappel schuim
Burrata (vegetarian)
Roasted freekeh, red onion compote and blood orange foam

Risottoballetjes 10,90

Bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
Risotto balls
Wild mushrooms, Parmesan cheese and truffle mayonnaise

Oosterse gemarineerde tempeh 9,90

Roerbak groenten, noedels en cashewnoten
Oriental marinated tempeh
Stir-fry vegetables, noodles and cashews

DESSERTS

VANAF 11:00 UUR

Witte chocolade mousse 8,00

Basilicum-citoengel en krokant van noten
White chocolate mousse
Basil-lemon gel and crunchy nuts

Mango-kokos mousse 8,00

Crumble met roze peper en pistache koek
Mango-coconut mousse
Crumble with pink pepper and pistachio cookies

1 of 2 bolletjes ijs 3,00/6,00

1 or 2 scoops of ice

Crème brûlée van suikerbrood 8,00

Beurre noisette parfait en roodfruit coullis
Sugar loaf crème brûlée
Beurre noisette parfait and red fruit coullis

Tartelette 8,00

Crème suisse van baileys, vanille marshmallow tumtummetjes en chocolade crumble
Tartlet
Crème suisse from baileys, vanilla marshmallow tumtums and chocolate crumble



BORRELKAART

VANAF 13:00 UUR

Pronkplank XL 28,50

Mix van koud en warm bittergarnituur, olijven, brood met diverse smeersels en nacho's

Pronk platter XL

Mix of cold and warm snacks, olives, bread with various dips and nachos

Pronkplank 20,50

Mix van koud en warm bittergarnituur, olijven en brood met diverse smeersels

Pronk platter

Mix of cold warm snacks, olives and bread with various dips

Nacho's 9,50

Tomatensalsa met Jalapeño pepers, crème fraîche en gesmolten kaas

Nachos

Tomato sauce, creme fraiche, jalapeño peppers and melted cheese

Gefrituurde, huisgemaakte kaasballetjes 9,90

8 stuks met chilisaus

(Deep) fried, homemade cheese balls

8 pieces with chili saus

Gefrituurde kiphaasjes 9,50

6 stuks met chilisaus

Deep fried chicken tenderloins

6 pieces with chili sauce

Cocothai (Thaise vegetarische bitterballen) 9,50

8 stuks met chilisaus

Vegan bitterballen snacks (warm snack)

Rundvlees bitterballen 9,00

8 stuks met Groninger mosterd

Bitterballen (warm snack)

Plankje kaas en worst 8,50

Ossenworst en oud belegen kaas met grove mosterd

Cheese and sausage

Plankje kaas 8,50

Diverse kazen met honing-mosterd tijm dip

Cheese, various cheese with honey-mustard thyme dip

Broodplankje 8,50

Diverse broodjes met verschillende smeersels

Several types of bread with various dips

Gefrituurde calamares 6,50

8 stuks met aioli dip

(Deep) fried calamari. 8 pieces with aioli sauce

Gefrituurde uienringen 6,50

8 stuks met chilisaus

Fried onion rings with chili sauce, 8 pieces

Knoflookolijven 6,50

Garlic olives

Frietje met parmezaanse kaas 9,00

Met pestomayonaise en zwarte knoflook-citroen mayonaise

Fries with parmesan

Pesto mayonaise and black garlic-lemon mayonaise

Verse friet 5,00

Met Brander mayonaise

Fries with mayonnaise or vegan mayonnaise



OOK BIJ STADSCAFE PRONK...

U kunt bij ons ook vergaderen tot maximaal 30 personen in hartje stad.
Daarnaast kunt u bij ons terecht voor private dining, een bruiloft, borrel en andere feesten.

Wij informeren u graag over de mogelijkheden.

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

TELEFOON 050-5535852 \ INFO@STADSCAFEPRONK.NL