

MENUKAART

PRÖNK
STADS- & TERRASCAFE



WARME DRANKEN

Espresso.....	3,50
Dubbele espresso.....	4,90
Koffie.....	3,50
Koffie verkeerd.....	3,90
Cappuccino.....	3,90
Latte macchiato.....	4,90
Monet vanille of caramel + € 0,60	
Flat white.....	4,90
Chai Latte Cinnamon.....	4,50
Matcha Latte Bio/ cacao/ citroengras.....	4,90
Kop thee Diverse smaken.....	3,50
Verse muntthee.....	4,00
Gemberthee.....	4,00
Coffee specials Irish/ Italian/ Spanish/ French.....	9,00

SAPPEN

Versgeperste jus.....	4,90
Versgeperste jus XL.....	6,90
Tomatensap.....	3,80
Appelsap (troebel).....	3,90

ICED DRINKS

Iced coffee.....	5,50
Smoothie Mango/ Passievrucht.....	5,50
topping van aardbei +0,80	

ZUIVEL

Melk.....	2,90
Karnemelk.....	2,90
Karnejus.....	3,70
Chocomel.....	3,70
Fristi.....	3,70

FRISDRANKEN

Coca Cola Regular/Zero.....	3,70
Chaudfontaine (0,25l) Rood/Blauw.....	3,70
Chaudfontaine Groot (0,75l) Rood/Blauw.....	8,50
Fanta Orange/Cassis.....	3,70
Sprite.....	3,70
Fever-Tree.....	3,90
Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Tonic/ Ginger beer/ Pink grapefruit	
Rivella Light.....	3,70
Fuze Tea Green/ Sparkling.....	3,70
BATU Kombucha Passion Fruit / Mango.....	3,90
BATU Kombucha Ginger and Lemon.....	3,90

ZOET

Appeltaart.....	5,90
Lemon cheesecake.....	5,90
Taart van de maand.....	5,90
Slagroom + € 0,60	

Om het betaalproces zo efficiënt mogelijk te laten verlopen, rekenen we vanaf vier personen in één keer, gezamenlijk af.

We won't split bills and we use only one payment per group to ensure the payment process runs as efficiently as possible.



WIJ STAAN VOOR U KLAAR!

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

Team Pronk Groningen



WITTE WIJNEN

	Glas	Fles
Les Bertholets Chardonnay	6,90	34,50
Languedoc, Frankrijk/ Hout, vetting, botertje, filmend, stevig.		
Sacchetto Pinot Grigio	6,50	32,50
Venezie, Italië/ Bloeming, licht kruidig, zacht droog.		
Eintal Riesling	6,20	31,00
Rheinhessen, Duitsland/ Mineralig, appel, levendig, sappig fris.		
Mundo Verdejo-Sauvignon BIO	5,90	29,50
La Mancha, Spanje/ Fris, buxus, vullend, droog.		
Tony Bish Fat & Sassy Chardonnay	49,00	
Hawk's Bay, Nieuw-Zeeland/ Vol, romig, hout, vanille.		
Vite Colte Gavi di Gavi	46,00	
Piëmonte, Italië/ Elegant, sappig, rijk, verfrissend.		
Van Volxem Weissburgunder	39,00	
Saar, Duitsland/ Zachte, levendige mild droge wijn.		
Dolianova Prendas Vermentino	38,00	
Sardinië, Italië/Zacht, droge, kruidige wijn.		

ROSE

	Glas	Fles
Mirada Bobal	6,20	31,00
La Mancha, Spanje/ Mondvullend, fruitig en fris.		
Vermeersch Grenache	5,80	29,00
Rhône, Frankrijk/ Levendig, sappig en droog.		
Manon rosé	39,00	
Provence, Frankrijk/ Bloemig, kruidig, krachtig en elegant.		

RODE WIJNEN

	Glas	Fles
Les Bertholets Marselan	6,90	34,50
Frankrijk/ Vol, stevig, spicy, vullend.		
Nicolas Potel Pinot Noir	6,50	32,50
Frankrijk/ Levendig, fris, sappig, vullend.		
Rosso Fuoco Negroamaro-Primitivo	6,20	31,00
Italië/ Donker fruit, boers, zwoel fruitig.		
Cantado Tempranillo	5,90	29,50
Spanje/ Soepel, fruitig, kruidig, rond.		
Prieler Johanneshöhe Bläufrankisch	44,00	
Burgenland, Oostenrijk/ Donkerpaars, vlezig, stoer.		
Zuccardi Valles Malbec	41,00	
Mendoza, Argentinië/ Zwart fruit, bite, fris.		
Vite Colte Barbera d'Asti	39,00	
Piëmonte, Italië/ Zwart fruit, bite, fris.		
Quinto Arrio crianza	38,00	
Rioja, Spanje/ Mondvullend, aards, fris sap, likje hout.		

MOUSSEREND Alleen per fles

Champagne Genet Grand Cru	79,00
Grand Cru wijngaarden, elegant, sec. Past bij: feestelijk moment.	
Bepin d'Eto	38,00
Prosecco, droog en fijn. Past bij: feestje, aperitief.	
Luna d'Or Prosecco Piccolo (0.20L)	9,90
Feestelijk, fris, citrus.	
Noa Sparkling 0.0% (0.2L)	9,90
Frisse 0.0 bubbel, fruitig.	

ZOETE WIJNEN per glas

Christoffel Riesling Hochgewachs	5,50	Port Feuerheerds Reserve Tawny	5,80
Moesel, Duitsland/ Licht zoet, fris.		Duro, Portugal/ Zacht mondgevoel, weelderig, vol. Past bij: aperitief, oude kaas, choco.	
Nittaus Beerenauslese	5,80		
Burgenland, Oostenrijk/ Dessertwijn Weelderig zoet, levendige frisheid			





BIEREN

TAP

Château Neubourg pils (0,2L) ALC. 5,5%	3,70
Château Neubourg pils (0,3L standaard) ALC. 5,5%	4,50
Château Neubourg pils (0,5L) ALC. 5,5%	6,90
Pronkbier (0,3L) ALC. 7,5%	5,50
Lekker doordrinkbaar Amber kleurig ,stevig, vol en fruitig	
Gulpener Korenwolf Wit (kruidige weizen)(0,25L) 6,0%	4,90
Gulpener Korenwolf Wit (kruidige weizen)(0,5L) 6,0%	7,90
Gulpener Blond vlierbloesem (0,25L) ALC. 6,0%	5,50
Gulpener Bio IPA (0,25L) ALC. 6,0%	5,50
Gulpener Tapdans Wisselend	5,50

LOKAAL

Bax Kon minder Citrus Pale Ale ALC. 5,5%	7,00
BAX Cruisin' ALC. 6,5%	7,00

SPECIAAL

Oedipus Mannenliefde ALC. 6%	6,00
Liefmans ALC. 6%	6,00

KLOOSTERBIEREN

Gerardus Blond ALC. 6,5%	6,20
Gerardus Dubbel ALC. 7,0%	6,20
Gerardus Tripel ALC. 8,0%	6,50

ALCOHOLVRIJ

Gulpener 0.0%	3,80
Gulpener Radler 0.0%	3,80
Gulpener Weizen 0.3%	4,60
Gulpener IPA 0.3%	4,60
Korenwolf Wit 0.0%	4,60
Gerardus Blond 0.0%	4,60

Om het betaalproces zo efficiënt mogelijk te laten verlopen, rekenen we vanaf vier personen in één keer, gezamenlijk af.

We won't split bills and we use only one payment per group to ensure the payment process runs as efficiently as possible.

GEDISTILLEERD/WHISKY

Jonge Jenever/ Beerenburg	4,90
Gin/ Wodka/ Rum	5,80
Likeuren	5,80
Amaretto, Baileys, Licor 43, Grand Marnier, Tia Maria, Sambuca	
Dalwhinnie 15	7,00
Talisker	7,00
Lagavulin	8,00
Courvoisier V.S.	6,60
Courvoisier V.S.O.P.	7,50

SPRITZEN

Limoncello Spritz	9,50
Limoncello, Prosecco, Bruiswater	
Aperol Spritz	9,50
Aperol, Prosecco, Bruiswater	
Ibiza Spritz	9,50
Lior 43, Fever Tree Pink Grapefruit, limoensap	

HARD SELTZER

BATU Hard Kombucha Lemon (4.5%)	5,50
BATU Hard Kombucha Peach (4.5%)	5,50

COCKTAILS

Hendrick's Gin/ Tonic	10,90
Fever Tree Indian Tonic en komkommer	
Moscow Mule	10,90
Wodka, Fever Tree Ginger beer, munt	
Paloma	9,50
Grapefruit Soda, limoensap, bruiswater, tequila	
Mojito	10,90
Witte rum, limoensap, suiker, munt, bruiswater	
Espresso Martini	9,90
Wodka, espresso	
Pornstar Martini	9,90
Wodka, passoa, witte wijn	

COCKTAILS 0.0

Moscow Mule 0%	9,40
Wodka, Fever Tree Ginger beer, munt	
Mojito 0%	9,40
Witte rum, limoensap, suiker, munt, bruiswater	

SHOTS

Salmari Salmiak	4,80
Tequila	4,80



LUNCHKAART

VAN 11:00 TOT 16:00



PRÖNK
STADS- & TERRASCAFE



VAN 11:00 TOT 16:00

LUNCH KAART

BROODJES

Clubsandwich kippendij 15,50

Kippendij, bacon, tomaat, augurk, komkommer, sla en maple-mosterdmayonaise. Kan geserveerd worden met verse friet en Brander mayonaise (+3,50)

Clubsandwich chicken thigh

Chicken thigh, bacon, tomato, pickle, cucumber, lettuce and maple mustard mayonnaise. Can be served with Fresh fries and Brander mayonnaise (+3,50)

Clubsandwich hummus 14,50

Hummus, gegrilde groenten, tomaat, augurk, komkommer en sla. Kan geserveerd worden met verse friet en veganistische mayonaise (+3,50)

Clubsandwich vegan

Hummus, grilled vegetables, tomato, pickle, cucumber and lettuce Can be served with fresh fries and vegan mayonnaise (+3,50)

Gerookte zalm op meergranenbrood 13,90

Avocadocrème, cherrytomaatjes, sesamzaadjes, feta en wasabimayonaise

Smoked salmon on multigrain bread

Avocado cream, cherry tomatoes, sesame seeds, feta and wasabi mayonnaise

Romige burrata op meergranenbrood 13,40

Pesto, zoete cherrytomaatjes, rucola, geroosterde pitten, basilicumolie en balsamicoglaze

Kan geserveerd worden met coppa di Parma (+3,50)

Creamy burrata on multigrain bread

Pesto, sweet cherry tomatoes, arugula, roasted seeds, basil oil and balsamic glaze. Can be served with coppa di Parma (+3,50)

Chicken teriyaki op meergranenbrood 12,90

Lente-ui, taugé, komkommer, sesamzaadjes en yoghurt-koriandersaus

Chicken teriyaki

Spring onion, bean sprouts, cucumber, sesame seeds and yogurt-coriander sauce

Falafel op flatbread 11,90

Muhammara, komkommer, gegrilde groenten, zoetzure rode ui en plantaardige yoghurt met crispy chili

Falafel on flatbread

Muhammara, cucumber, grilled vegetables, pickled red onion, and plant-based yogurt with crispy chili

SALAD BOWLS

Pulled beef 17,90

Quinoa, gegrilde groenten, komkommer, zoetzure rode ui, geroosterde pitten en sinaasappel-rozemarijn dressing

Pulled beef

Quinoa, grilled vegetables, cucumber, pickled red onion, roasted seeds and orange-rosemary dressing

Gerookte zalm 17,90

Quinoa, gegrilde groenten, komkommer, zoetzure rode ui, geroosterde pitten en yoghurt-citroenmayonaise

Smoked salmon

Quinoa, grilled vegetables, cucumber, pickled red onion, roasted seeds and lemon-yogurt mayonnaise

Falafel 16,90

Quinoa, gegrilde groenten, komkommer, zoetzure rode ui, geroosterde pitten en plantaardige yoghurt met crispy chili

Falafel

Quinoa, grilled vegetables, cucumber, pickled red onion, roasted seeds and plant-based yogurt with crispy chili

KLEINE GERECHTEN

Pasta bolognese (kleine of normale portie) 9,90/19,00

Rundergehakt en geraspte kaas

Pasta bolognese

Minced beef and grated cheese

Gefrituurde karaage (3 stuks) 9,90

Japans gefrituurde kip met verse friet en appelmoes

Fried karaage (3 pieces)

Japanese fried chicken with fresh fries and applesauce

Rundvlees- of oesterzwamkroket 9,90

Met verse friet en appelmoes

Beef croquette or oyster mushroom croquette

With fries and applesauce

American pancakes 9,50/17,50

Met vers fruit (3 of 6 stuks)

American pancakes

With fresh fruit (3 or 6 pieces)

Klassieke tosti op desembrood 7,90

Ham en/of kaas met mayo of ketchup

Classic toasted sandwich on sourdough bread

Cheese and/or ham with mayo or ketchup

SOEPEN

Tom kha kai 7,90

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)

Doperwtten-courgette soep 7,90

Feta en basilicumolie

Pea and zucchini soup

Feta and basil oil



VAN 11:00 TOT 16:00
WARME GERECHTEN

Zeebaars met kruidenpanko 29,50

Mango-salsa, granaatappel, parelcouscous, Thaise olie en kokos-limoensaus

Sea bass with herb panko


Mango salsa, pomegranate, pearl couscous, Thai oil and coconut-lime sauce

Spies van gegrilde runderbavette 27,90

Seizoensgroenten, sumak, krieltjes en chimichurri

Skewer of grilled beef bavette

Seasonal vegetables, sumac, potatoes and chimichurri

Gevulde filodeeg met zoete aardappel  23,50
en kikkererwten

Sumak, paddenstoelen, olijven, granaatappel, balsamico glaze en plantaardige yoghurt met crispy chili

Stuffed filo pastry with sweet potato and chickpeas

Sumac, mushrooms, olives, pomegranate, balsamic glaze and plant-based yogurt with crispy chili

Pronkburger 23,50


Runderburger 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

Flammkuchen geitenkaas  14,50

Kruidenroomkaas, zoetzure rode ui, cherytomaat, rucola en balsamicoglaze. Kan geserveerd worden met coppa di Parma (3,50)

Goat cheese flammkuchen

Herbed cream cheese, pickled red onion, cherry tomato, arugula and balsamic glaze. Can be served with coppa di Parma (3,50)

Flammkuchen muhammara  13,50

Plantaardige roomkaas, oesterzwammen, rucola en plantaardige yoghurt met crispy chili

Flammkuchen muhammara

Plant-based cream cheese, oyster mushrooms, arugula and plant-based yogurt with crispy chili

Gegrilde focaccia 13,90

Pesto, prosciutto crudo, mozzarella en zongedroogde tomatentapenade

Grilled focaccia

Pesto, prosciutto crudo, mozzarella and sun-dried tomato tapenade

Twee oesterzwamkroketten  12,90

Geserveerd met desembrood (wit of volkoren) en Groninger mosterd

Two oyster mushroom croquettes

Served with sourdough bread (white or whole wheat) and mustard from Groningen

Twee rundvleeskroketten 12,90

Geserveerd met desembrood (wit of volkoren) en Groninger mosterd

Two beef croquettes

Served with sourdough bread (white or whole wheat) and mustard from Groningen

Uitsmijter met 3 eieren 12,50

Keuze uit boerenham en/of belegen kaas.


Geserveerd op desembrood (wit of volkoren). Kan geserveerd worden met coppa di Parma (+3,50) en/of bacon (+3,00)

3 fried eggs

Choice of ham and/or matured cheese

Served on sourdough bread (white or whole wheat).

Can be served with coppa di Parma (+3,50) and/or bacon (+3,00)

Verse friet  6,50

Met Brander mayonaise of veganistische mayonaise

Fries with mayonnaise or vegan mayonnaise



Vegetarisch



Vegan

Heeft u een allergie of dieetwensen, meld het ons!
Do you have an allergy or dietary requirement, please tell us!

Om het betaalproces zo efficiënt mogelijk te laten verlopen, rekenen we vanaf vier personen in één keer, gezamenlijk af.

To make the payment process as efficient as possible, we will settle the bill together from four or more people at once.





DINERKAART

VANAF 17:00



PRÖNK

STADS- & TERRASCAFE



VOORGERECHTEN/PRONKJUWEELTJES

Als u op zoek bent naar bijzondere gerechten gemaakt met lokale en pure ingrediënten, dan bent u 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 pronkjuweeltjes met friet, staat ongeveer gelijk aan de grootte van een hoofdgerecht.

Team Pronk Groningen

VANAF 17:00 UUR

Rouleaux van eend met abrikoos en pistache 15,90

Pastinaakcrème, prosciutto crudo en citroenolie
Duck rouleaux with apricot and pistachio
Parsnip cream, prosciutto crudo and lemon oil

Ceviche van zeebaars 15,90

Venkel, zoete aardappel, rode ui en citrus-leche de tigre
Sea bass ceviche
Fennel, sweet potato, red onion and citrus leche de tigre

Rundertataki 14,90

Duxelles, zoete pepertjes en Thaise basilicum
Beef tataki
Duxelles, sweet peppers and Thai basil

Gegrilde nectarine met romige burrata 14,90

Coppa di Parma, cherry tomaat, pistachenoten, basilicumolie en balsamicoglaze
Grilled nectarine with creamy burrata
Coppa di Parma, cherry tomatoes, pistachios, basil oil and balsamic glaze

36-uurs gegaard buikspek 13,90

Hoisin, kikkererwten, granaatappel en hangop met munt
36-hour slow-cooked pork belly
Hoisin, chickpeas, pomegranate and mint yogurt

Oosterse gerookte zalmtartaar 13,90

Koolrabi, wasabi krokant, shiso cress en avocado-miso schuim
Oriental smoked salmon tartare
Kohlrabi, wasabi crisp, shiso cress and avocado miso foam

Gepofte koolrabi 12,90

Bospeen, oesterzwam, kaffir-kamille schuim
Roasted kohlrabi
Carrot, oyster mushroom and kaffir chamomile foam

Zacht gegaarde prei pannacotta 12,90

Notencrumble, zoetzure rode ui en crème van kerrie
Soft-cooked leek panna cotta
Nut crumble, sweet and sour red onion en curry cream

Huisgemaakte arancini's 11,90

Citroenrisotto, groene asperge en Parmezaanse kaas, geroosterde amandelen en yoghurt-citroenmayonaise
Homemade arancini's
Lemon risotto, green asparagus, Parmesan cheese, roasted almonds and lemon-yogurt mayonnaise

SALAD BOWLS

Pulled beef 17,90

Pulled beef
Quinoa, gegrilde groenten, komkommer, zoetzure rode ui, geroosterde pitt en en sinaasappel-rozemarijn dressing
Beef
Quinoa, grilled vegetables, cucumber, pickled red onion, roasted seeds and orange-rosemary dressing

Gerookte zalm 17,90

Quinoa, gegrilde groenten, komkommer, zoetzure rode ui, geroosterde pitten en yoghurt-citroenmayonaise dressing
Smoked salmon
Quinoa, grilled vegetables, cucumber, pickled red onion, roasted seeds and lemon-yogurt mayonnaise

Falafel 16,90

Quinoa, gegrilde groenten, komkommer, zoetzure rode ui, geroosterde pitten en plantaardige yoghurt met crispy chili
Falafel
Quinoa, grilled vegetables, cucumber, pickled red onion, roasted seeds and plant-based yogurt with crispy chili

SOEPEN

Doperwten-courgette soep 7,90

Feta en basilicumolie
Pea and zucchini soup
Feta and basil oil

Tom kha kai 7,90

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)



Vegetarisch



Vegan

Heeft u een allergie of dieetwensen, meld het ons!
Do you have an allergy or dietary requirement, please tell us!

Om het betaalproces zo efficiënt mogelijk te laten verlopen, rekenen we vanaf vier personen in één keer, gezamenlijk af.

To make the payment process as efficient as possible, we will settle the bill together from four or more people at once.



HOOFDGERECHTEN

VANAF 17:00 UUR

Gegrilde entrecote 32,50

Seizoensgroenten, zoete-aardappel gratin en zwarte knoflook-sjalot jus
Grilled Entrecote
Seasonal vegetables, sweet potato gratin and black garlic-shalot jus

Gebakken zeewolf 31,90

Postelein-spinazie puree, bloedsinaasappel en bisque
Pan-fried Atlantic wolffish
Purslane-spinach purée, blood orange and bisque

Zeebaars met kruidenpanko 29,50

Mango-salsa, granaatappel, parelcouscous, Thaise olie en kokos-limoensaus
Sea bass with herb panko
Mango salsa, pomegranate, pearl couscous, Thai oil and coconut-lime sauce

Spies van gegrilde runderbavette 27,90

Seizoensgroenten, sumak, krieltjes en chimichurri
Grilled Skewer of grilled beef bavette
Seasonal vegetables, sumac, potatoes and chimichurri

Kaasfondue 24,90

Op basis van Gruyère, Emmentaler en blond bier. Geserveerd met diverse verse groenten en brood
Cheese fondue
Based on Gruyère, Emmentaler and blonde beer. Served with fresh vegetables and bread

Shakshuka 23,50

Gepocheerd ei, venkel, lente ui, gele paprika en naanbrood
Shakshuka
Poached egg, fennel, spring onion, yellow bell pepper and naan bread

Gevulde filodeeg met zoete aardappel en kikkererwten 23,50

Sumak, paddenstoelen, olijven, granaatappel, balsamico glaze en plantaardige yoghurt met crispy chili
Stuffed filo pastry with sweet potato and chickpeas
Sumac, mushrooms, olives, pomegranate, balsamic glaze and plant-based yogurt with crispy chili

Pronkburger 23,50

Runderburger 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

KLEINE GERECHTEN

Pasta bolognese (kleine of normale portie) 9,90/19,00

Rundergehakt en geraspte kaas
Pasta bolognese
Minced beef and grated cheese

Gefrituurde karaage (3 stuks) 9,90

Japans gefrituurde kip met verse friet en appelmoes
Fried karaage (3 pieces)
Japanese fried chicken with fresh fries and applesauce

Rundvlees- of oesterzwamkroket 9,90

Met verse friet en appelmoes
Beef croquette or oyster mushroom croquette
With fries and applesauce

American pancakes 9,50/17,50

Met vers fruit (3 of 6 stuks)
American pancakes
With fresh fruit (3 or 6 pieces)

Klassieke tosti op desembrood 7,90

Ham en/of kaas met ketchup
Classic toasted sandwich on sourdough bread
Cheese and/or ham with ketchup

DESSERTS

Ijssoufflé van aardbei en framboos 8,90

Mangoschuim, chocolade, crumble van roze peper en sinaasappelsiroop
Strawberry and raspberry ice soufflé (vegan)
Mango foam, chocolate, pink pepper crumble and orange syrup

Scroppino 8,90

Citroensorbet, aperol, prosecco en wodka
Scroppino
Lemon sorbet, aperol, prosecco and vodka

Witte chocolademousse 8,90

Rabarber, aardbei en gin
White chocolate mousse
Rhubarb, strawberry and gin

Zomerse Eton Mess 8,90

Vlierbloesem, geroosterde amandelen, meringue, crumble van rood fruit en gel van witte perzik
Summer Eton mess
Elderflower, roasted almonds, meringue, red fruit crumble and white peach gel

Ijs per bolletje 3,50/6,00

Vanille-ijs, bloedsinaasappelsorbet of pistache-ijs
Ice cream scoops
Vanilla ice cream, blood orange sorbet or pistachio ice cream



BORRELKAART

VANAF 13:00 UUR

Pronkplank XL 31,00 Mix van koude en warme bittergarnituur, olijven, brood met diverse smeersels en nacho's <i>Pronk platter XL</i> <i>Mix of cold and warm snacks, olives, bread with various dips and nachos</i>	Nacho's 🍷 9,90 Tomatensalsa met jalapeño pepers, crème fraîche, gesmolten kaas en smashed avocado. Kan geserveerd worden met pulled beef (4,00) <i>Nachos</i> <i>Tomato salsa with jalapeño peppers, crème fraîche, melted cheese and smashed avocado. Can be served with pulled beef (4,00)</i>
Pronkplank 23,90 Mix van koude en warme bittergarnituur, olijven en brood met diverse smeersels <i>Pronk platter</i> <i>Mix of cold and warm snacks, olives and bread with various dips</i>	Rundvlees bitterballen (8 stuks) 9,90 Met Groninger mosterd <i>Beef bitterballen (8 pieces)</i> <i>With mustard from Groningen</i>
Antipasti misti (2 pers.) 23,00 Italiaanse delicatessen, kazen, vleeswaren, olijven en focaccia <i>Antipasti misti (2 persons)</i> <i>Italian delicacies, cheeses, cured meats, olives and focaccia</i>	Frietje Parmezaan 🍷 9,90 Met truffelmayonaise <i>Parmesan fries</i> <i>With truffle mayonnaise</i>
Ebi Katsu (6 stuks) 12,50 Gefrituurde garnalen kroketjes met tonkatsusaus <i>Ebi katsu (6 pieces)</i> <i>Deep-fried shrimp croquettes with tonkatsu sauce</i>	Broodplankje 🍷 9,50 Diverse broodjes met verschillende smeersels <i>Bread platter</i> <i>Assortment of bread with various dips</i>
Gefrituurde kaasstengels (8 stuks) 🍷 11,90 Met chilisaus <i>Fried cheese sticks (8 pieces)</i> <i>With chili sauce</i>	Gefrituurde uienringen (8 stuks) 🍷 6,90 Met chilisaus <i>Fried onion rings (8 pieces)</i> <i>With chili sauce</i>
Karaage (6 stuks) 11,90 Japanse gefrituurde kip met teriyakisaus en limoenmayonaise <i>Karaage (6 pieces)</i> <i>Japanese fried chicken with teriyaki sauce and lime mayonnaise</i>	Knoflookolijven 🍷 6,90 <i>Garlic olives</i>
Cocothai (8 stuks) 🍷 11,50 Thaise veganistische bitterballen met chilisaus <i>Cocothai (8 pieces)</i> <i>Thai vegan bitterballen snacks with chili sauce</i>	Verse friet 🍷 6,50 Met Brander mayonaise of veganistische mayonaise <i>Fries</i> <i>With Brander mayonnaise or vegan mayonnaise</i>



OOK BIJ STADSCAFE PRONK...

U kunt bij ons ook vergaderen tot maximaal 25 personen in hartje stad.
Daarnaast kunt u bij ons terecht voor private dining, borrels en andere feesten.

Wij informeren u graag over de mogelijkheden.

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

TELEFOON 050-5535852 \ INFO@STADSCAFEPONK.NL



Op zoek naar een sfeervolle privéruimte voor uw (zakelijke) bijeenkomst?

Boven ons restaurant vindt u de Vierseizoenenkamer: huiselijk ingericht, voorzien van alle nodige vergaderfaciliteiten en geschikt voor gezelschappen tot 30 personen.

Wij bieden diverse all-in vergaderarrangementen. Standaard inbegrepen: Onbepert koffie, thee & water, frisdranken uit de minibar, een plak Groninger koek en vers fruit.

Uw (zakelijke) bijeenkomst uitbreiden met een lunch of diner?
Ook dat is mogelijk!

Bekijk uitgebreide informatie, arrangementen en tarieven – scan de QR-code.

