

MENUKAART

PRONK STADS- & TERRASCAFE

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
espresso shot + € 1,50	
Kop thee Diverse smaken.....	3,60
Verse muntthee.....	4,10
Gemberthee.....	4,10
Warme chocolademelk.....	4,40
slagroom + € 0,60	

SPECIALS

Coffee specials Irish/ Italian/ Spanish/ French.....	9,00
Warme chocolademelk Baileys/ Rum.....	9,00

SAPPEN

Versgeperste jus.....	4,90
Versgeperste jus XL.....	7,50
Tomatensap.....	3,80
Appelsap (troebel).....	3,90

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.

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	
*Ons gebak wordt gemaakt door Banketbakkerij Borgman	
Bonbons (per stuk).....	2,00
*Onze bonbons worden gemaakt door Smaakaron	



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, vet­tig, botertje, filmend, stevig.		
Sacchetto Pinot Grigio	6,50	32,50
Venezië, 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	6,50	32,00
La Mancha, Spanje/ Mondvullend, fruitig en fris.		
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	6,00	Port Feuerheerds Reserve Tawny	5,80
Moesel, Duitsland/ Licht zoet, fris.		Duro, Portugal/ Zacht mondgevoel, weelderig, vol. Past bij: aperitief, oude kaas, choco.	





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

OVERIGE BIEREN

Gerardus Blond ALC. 6,5%	6,20
Gerardus Dubbel ALC. 7,0%	6,20
Gerardus Tripel ALC. 8,0%	6,50
Oedipius Mannenliefde ALC. 6,0%	6,20
Liefmans ALC. 6,0%	6,10

LOKAAL

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

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

Aperol Spritz	9,50
Aperol, Prosecco, bruiswater, sinaasappel	
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, komkommer en munt	
Winter mule	10,90
Another gin, gember, sinaasappel, kaneel en munt	
Amaretto sour	9,50
Amaretto, citroensap, eiwit en steranijs	
Mojito	10,90
Witte rum, limoensap, suiker, munt, bruiswater	
Espresso Martini	9,90
Wodka, espresso	
Dark & Stormy	9,90
Donkere rum, ginger beer, limoensap en munt	

COCKTAILS 0.0

Dark & Stormy 0.0%	9,40
Dark kane spirit, ginger beer en limoensap	
Mojito 0.0%	9,40
Mojito cocktailmix, bruiswater, limoensap, suiker, munt	

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 (+3,90)

Clubsandwich chicken thigh

bacon, tomato, pickle, cucumber, lettuce and maple mustard mayonnaise. Can be served with Fresh fries and Brander mayonnaise (+3,90)

Clubsandwich hummus 14,50

Hummus, gegrilde groenten, tomaat, augurk, komkommer en sla. Kan geserveerd worden met verse friet en veganistische mayonaise (+3,90)

Club sandwich Hummus

grilled vegetables, tomato, pickle, cucumber and lettuce Can be served with fresh fries and vegan mayonnaise (+3.90)

Gerookte makreel salade 13,90

Granny Smith-appel, zoetzure komkommer, kappertjes en mierikswortelmayonaise

Smoked Mackerel Salad

Granny Smith apple, pickled cucumber, capers and horseradish mayonnaise

Smashed avocado met feta 13,90

Gekookt ei, cherry tomaat, zoetzure radijs, chilivlokken en za'atar olie met feta

Kan geserveerd worden met gerookte zalm (+3.50)

Smashed Avocado with feta

Boiled egg, cherry tomato, sweet-and-sour reddish, chili flakes and za'atar oil with smoked salmon of feta

Can be served with smoked salmon (+3.50)

Krokante falafel op flatbread 13,50

Muhammara, zoetzure rode ui, gebakken oesterzwam, komkommer, geroosterde pompoenpitten en citroen-yoghurtsaus

Crispy Falafel on Flatbread

Muhammara, pickled red onion, sautéed oyster mushrooms, cucumber, roasted pumpkin seeds and a vegan lemon yogurt sauce

Chicken teriyaki 13,50

Gekarameliseerde rode ui, kimchi, komkommer, sesamzaad en pittige srirachamayonaise

Caramelized red onion, kimchi, cucumber, sesame seeds and spicy sriracha mayonnaise

KLEINE GERECHTEN

Pasta bolognese (klein of normaal) 9,90/19,00

Rundergehaakt en geraspte kaas

Pasta bolognese (small or regular)

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 (3 of 6 stuks) 9,50/17,50

Met vers fruit

American pancakes (3 or 6 pieces)

With fresh fruit

Klassieke tosti op meergranenbrood 8,90

Ham en/of kaas met ketchup

Classic toasted sandwich on sourdough bread

Cheese and/or ham with ketchup

SALAD BOWLS

24 uur gegaarde pulled beef 18,90

Boekweit, geroosterde groenten, zoetzure rode ui, geroosterde pompoenpitten en sinaasappel-rozemarijndressing

24-Hour Slow-Cooked Pulled Beef

Buckwheat, roasted vegetables, pickled red onion, roasted pumpkin seeds and an orange-rosemary dressing

Gerookte-makreelsalade 18,90

Boekweit, geroosterde groenten, zoetzure rode ui, geroosterde pompoenpitten en citroen-yoghurtsaus

Smoked Mackerel Salad

Buckwheat, roasted vegetables, pickled red onion, roasted pumpkin seeds and a lemon yogurt dressing

Krokante falafel 17,90

Boekweit, geroosterde groenten, zoetzure rode ui, geroosterde pompoenpitten en plantaardige harissa-yoghurt

Crispy Falafel

Buckwheat, roasted vegetables, pickled red onion, roasted pumpkin seeds and a vegan harissa yogurt dressing

SOEPEN

Tom kha kai 8,50

Oosterse kokossoep met kippendij, lente-ui en taugé (Kan ook vegetarisch)

Tom kha kai

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

Pastinaak winterpeen soep 8,50

Met plantaardige harissa-yoghurt, pompoenpitten en citroenolie

Parship & Carrot Soup

Vegan harissa yogurt, roasted pumpkin seeds and lemon oil



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.



VAN 11:00 TOT 16:00

WARME GERECHTEN

Gebakken doradefilet 29,50

Venkelcrème, zeekraal, citroengel, seizoensgroenten, krokante polenta en saffraansaus

Pan-Seared Sea Bream Fillet

Fennel purée, samphire, lemon gel, seasonal vegetables, crispy polenta and saffron sauce

Spies van bavette, gemarineerd in sumak 29,50

Seizoensgroenten, krieltjes en chimichurri

Sumac-Marinated Bavette Skewer

Seasonal vegetables, baby potatoes and chimichurri

Pronkburger 24,50

Runderburger met gebakken ei, bacon, cheddar, tomaat, augurk, komkommer en maple-mosterdmayonaise
Geserveerd met verse friet en Brander mayonaise

Pronk burger

Beef burger with fried egg, bacon, cheddar, tomato, pickles, cucumber and maple-mustard mayonnaise.

Served with fresh fries and Brander mayonnaise

Tandoori-pompoen uit de oven 23,50

Kruidige linzen, bloemkool, mangochutney, pappadum en kokosraita

Roasted Tandoori Pumpkin

Spiced lentils, cauliflower, mango chutney, pappadum and vegan coconut raita

12-uurtje 15,50

Tom kha kai-soep, brioche met rundvleeskroket en grove mosterd crème, uitsmijter met ham en belegen kaas

12- uurtje Lunch

Tom Kha Kai soup, brioche with a Dutch beef croquette and wholegrain mustard cream, and an open-faced sandwich with a fried egg, ham and mature Dutch cheese.

Flammkuchen met brie 14,90

Citroen-crème fraîche, pompoen, knolselderij, zoetzure rode ui, rucola en balsamicocrème

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

Brie Flammkuchen

Lemon crème fraîche, roasted pumpkin, celeriac, pickled red onion, arugula and balsamic glaze

Can be served with coppa di Parma (+3,50)

Gegrilde focaccia 13,90

Pompoen-geitenkaas pesto, geroosterde oesterzwammen, gekaramelliseerde rode ui en gerookte-paprikamayonaise
Grilled focaccia

Pumpkin and goat's cheese pesto, roasted oyster mushrooms, caramelized red onion and smoked paprika mayonnaise.

Flammkuchen met rode kool en Granny Smith 13,50

Muhammara, plantaardige roomkaas, geroosterde walnoten en plantaardige harissa-yoghurt

Red Cabbage & Granny Smith Flammkuchen

muhammara, vegan cream cheese, roasted walnuts and vegan harissa yogurt

Twee oesterzwamkroketten 13,40

Geserveerd met desembrood (wit of volkoren) en Groningse mosterd

Two oyster mushroom croquettes

Sourdough bread (white or whole wheat) and

Groningen mustard

Twee rundvleeskroketten 13,40

Geserveerd met desembrood (wit of volkoren) en Groningse mosterd

Two beef croquettes

Sourdough bread (white or whole wheat) and

Groningen mustard

Uitsmijter met 3 eieren 13,40

Keuze uit boerenham en/of belegen kaas.

Geserveerd op desembrood (wit of volkoren)

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

Fried eggs (3 eggs)

Choice of ham and/or cheese.

Served on sourdough bread (white or whole wheat)

Can be served with bacon or coppa di Parma (+€3,50)

Verse friet 6,90

Met Brander mayonaise of veganistische mayonaise

Fries with mayonnaise or vegan mayonnaise





DINERKAART

VANAF 17:00



PRÖNK
— STADS- & TERRASCAFE —



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

Hertenstoof met glühwein 16,90

Krokante polenta, gekarameliseerde rode ui, zoetzure rodekool en eekhoorntjesbrood olie

Venison Stew with Mulled Wine

Crispy polenta, caramelized red onion, pickled red cabbage and porcini oil

Gegrilde tonijnsteak 16,90

Pastinaakcrème, geroosterde oesterzwammen, krokante salie, kruiden olie en miso-beurre blanc

Grilled Tuna Steak

Parsnip purée, roasted oyster mushrooms, crispy sage, herb oil and miso beurre blanc

Steak tartaar 15,90

Zoetzure gele biet, eidooier, krokante brioche en zwarte-knoflookgel

Beef Steak Tartare

Pickled yellow beetroot, egg yolk, crispy brioche and black garlic gel

Gerookte forel 15,90

Crème van doperwten en munt, krokante pancetta, radijs en komkommer-limoengel

Smoked Trout

Pea and mint cream, crispy pancetta, radish and cucumber-lime gel

Burrata 14,90

Rode bieten carpaccio, bloedsinaasappel espuma, pistache crumble, ingelegde venkel en dragonolie

Burrata

Beetroot carpaccio, blood orange foam, pistachio crumble, pickled fennel and tarragon oil

Gestoofte varkenswang in rode port 14,90

Gebraiseerde witlof, geroosterde amandelen, espuma van mandarijn en verjus

Braised Pork Cheek in Red Port

Braised Belgian endive, roasted almonds, mandarin espuma and verjus

SOEPEN

Pastinaak winterpeen soep 8,50

Met plantaardige harissa-yoghurt, pompoenpitten en citroenolie

Parsnip & Carrot Soup

vegan harissa yogurt, roasted pumpkin seeds and lemon oil

Tom kha kai 8,50

Oosterse kokossoep met kippendij, lente-ui en taugé (Kan ook vegetarisch)

Tom kha kai

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

Oesterzwam carpaccio 14,90

Bleu de Wol Vega, stoofpeer, geroosterde walnoten, rucola en portsiroop

Oyster Mushroom Carpaccio

Bleu de Wol Vega, stewed pear, roasted walnuts, arugula and port syrup

Gegrilde dry-aged biet 12,90

Hachee van uien, citroenorzo, plantaardige mozzarella, ingelegde mosterdzaadjes en gerookte-amandelcrème

Grilled Dry-Aged Beetroot

Onion hachee, lemon orzo, vegan mozzarella, pickled mustard seeds and smoked almond cream

Millefeuille van zoete aardappel en knolselderij 11,90

Granaatappel, pistache, tahin, ingelegde rode ui en plantaardige harissa-yoghurt

Sweet Potato & Celeriac Mille-Feuille

Pomegranate, pistachios, tahini, pickled red onion and vegan harissa yogurt

SALAD BOWLS

24 uur gegaarde pulled beef 18,90

Boekweit, geroosterde groenten, zoetzure rode ui, geroosterde pompoenpitten en sinaasappel-rozemarijndressing

24-Hour Slow-Cooked Pulled Beef

Buckwheat, roasted vegetables, pickled red onion, roasted pumpkin seeds and an orange-rosemary dressing

Gerookte-makreelsalade 18,90

Boekweit, geroosterde groenten, zoetzure rode ui, geroosterde pompoenpitten en citroen-yoghurtsaus

Smoked Mackerel Salad

Buckwheat, roasted vegetables, pickled red onion, roasted pumpkin seeds and a lemon yogurt dressing

Krokante falafel 17,90

Boekweit, geroosterde groenten, zoetzure rode ui, geroosterde pompoenpitten en plantaardige harissa-yoghurt

Crispy Falafel

Buckwheat, roasted vegetables, pickled red onion, roasted pumpkin seeds and a vegan harissa yogurt dressing



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

Flat iron steak 32,50

Gebraseerde witlof, geroosterde oesterzwammen, spruitjes, krokante aardappelterrinen en kaneel-serehjus

Flat Iron Steak

Braised Belgian endive, roasted oyster mushrooms, Brussels sprouts, crispy potato terrine and a cinnamon and lemongrass jus

Kabeljauw met miso krokant 32,50

Knolselderij crème, geroosterde oesterzwammen, ingelegde rettich, parelcouscous en bieslook olie

Cod with Crispy Miso Crust

Celeriac purée, roasted oyster mushrooms, pickled daikon, pearl couscous and chive oil

Gebakken doradefilet 29,50

Venkelcrème, zeekraal, citroengel, seizoensgroenten, krokante polenta en saffraansaus

Pan-Seared Sea Bream Fillet

Fennel purée, samphire, lemon gel, seasonal vegetables, crispy polenta and saffron sauce

Spies van bavette, gemarineerd in sumak 29,50

Seizoensgroenten, krieltjes en chimichurri

Sumac-Marinated Bavette Skewer

Seasonal vegetables, baby 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

Pronkburger 23,50

Runderburger met gebakken ei, bacon, cheddar, tomaat, augurk, komkommer en maple-mosterdmayonaise.

Geserveerd met verse friet en Brander mayonaise

Pronk burger

Beef burger with fried egg, bacon, cheddar, tomato, pickles, cucumber and maple-mustard mayonnaise.

Served with fresh fries and Brander mayonnaise

Romige groene linguine..... 23,50

Suger snaps, edamame, basilicum olie, citroen-parmezaan gremolata en groene spinazie saus

Creamy Green Linguine

served with sugar snap peas, edamame, basil oil, lemon-Parmesan gremolata and a green spinach sauce

Tandoori-pompoen uit de oven..... 23,50

Kruidige linzen, bloemkool, mangochutney, pappadum en kokosraita

Roasted Tandoori Pumpkin

Spiced lentils, cauliflower, mango chutney, pappadum and vegan coconut raita

KLEINE GERECHTEN

Pasta bolognese (klein of normaal) 9,90/19,00

Rundergehakt en geraspte kaas

Pasta bolognese (small or regular)

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 (3 of 6 stuks)..... 9,50

Met vers fruit

American pancakes (3 or 6 pieces)

With fresh fruit

Klassieke tosti op meergranenbrood 8,90

Ham en/of kaas met ketchup

Classic toasted sandwich on sourdough bread

Ham and/or cheese with ketchup

DESSERTS

Chocoladebavarois..... 8,90

Cheesecake crumble, espresso crème en bramen gel

Chocolate Bavarois

Cheesecake crumble, espresso cream and blackberry gel

Crèmeux van perzik en mango op Bastogne..... 8,90

Kaneelijs, amandelcrumble en passievrucht gel

Peach & Mango Crèmeux on Bastogne Biscuit base

Cinnamon ice cream, almond crumble and passion fruit gel

Winterse eton mess..... 8,90

Appelroom, speculaas, meringue, cranberry gel en gezouten karamelsaus

Winter Eton Mess

with apple cream, speculaas crumble, meringue, cranberry gel and salted caramel sauce

Tiramisu op Groningse wijze 8,90

Groninger koek, bruine jenever, appelcompote en vanille-ijs

Groningen-Style Tiramisu

Groninger cake, brown genever, apple compote, and vanilla ice cream

IJs per bolletje 3,50/6,00

Kaneelijs, strawberry cheesecake ijs of perensorbet

Ice cream per Scoop

Choose from cinnamon ice cream, strawberry cheesecake ice cream, or pear sorbet



BORRELKAART

VANAF 13:00 UUR

Pronkplank XL 31,90

Mix van koude en warme 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 24,40

Mix van koude en warme bittergarnituur, olijven en brood met diverse smeersels

Pronk platter

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

Antipasti misti (2 pers.) 23,50

Italiaanse delicatessen, kazen, vleeswaren, olijven en focaccia

Antipasti misti (2 persons)

Italian delicacies, cheeses, cured meats, olives and focaccia

Ebi Katsu (6 stuks) 12,50

Gefrituurde garnalen kroketjes met tonkatsusaus

Ebi katsu (6 pieces)

Deep-fried shrimp croquettes with tonkatsu sauce

Gefrituurde kaasstengels (8 stuks) 12,40

Met chilisaus

Fried cheese sticks (8 pieces)

With chili sauce

Falafel (5 stuks) 12,00

Zoetzure rode ui en plantaardige harissa-yoghurt

Falafel (5 pieces)

Sweet-and-sour red onion and plant-based harissa yogurt

Karaage (6 stuks) 12,40

Japanse gefrituurde kip met teriyakisaus en wasabimayonaise

Karaage (6 pieces)

Japanese fried chicken with teriyaki sauce and wasabi mayonnaise

Cocothai (8 stuks) 11,90

Thaise veganistische bitterballen met chilisaus

Cocothai (8 pieces)

Thai vegan bitterballen snacks with chili sauce

Nacho's 11,40

Tomatensalsa met jalapeño pepers, crème fraîche, gesmolten kaas en smashed avocado

Kan geserveerd worden met pulled beef (+4.00)

Nachos

Tomato salsa with jalapeño peppers, crème fraîche, melted cheese and smashed avocado. Can be served with pulled beef (4,00)

Rundvlees bitterballen (8 stuks) 10,40

Met Groninger mosterd

Beef bitterballen (8 pieces)

With mustard from Groningen

Frietje Parmezaan 10,40

Met truffelmayonaise

Parmesan fries

With truffle mayonnaise

Broodplankje 9,90

Diverse broodjes met verschillende smeersels

Bread platter

Assortment of bread with various dips

Gefrituurde uienringen (8 stuks) 7,40

Met chilisaus

Fried onion rings (8 pieces)

With chili sauce

Knoflookolijven 7,40

Garlic olives

Verse friet 6,90

Met Brander mayonaise of veganistische mayonaise

Fries

With Brander mayonnaise or vegan mayonnaise



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 \ VISMARKE 56, 9711 KV GRONINGEN

TELEFOON 050-5535852 \ INFO@STADSCAFEPRONK.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:

Onbeperkt 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.

