

HUIS "DE BEURS"  
*Café-Restaurant-Biljart-Zaalen*



DINERKAART



Op de grote ramen aan de kant van zowel de Folkingestraat als het A-Kerkhof afficheert Huis de Beurs zich trots als een etablissement dat zich daar al sinds 1795 bevindt. Over zijn geschiedenis valt dan ook veel te verhalen, maar we beperken ons hier tot de grote lijnen.

Op de hoek Folkingestraat/Vismarkt werd in de achttiende eeuw onderdak en kost verstrekt aan handelsreizigers en vreemdelingen. Het was een herberg die in het hart stond van de Jodenbuurt. In 1890 maakte de oude bebouwing plaats voor een statig pand, gebouwd in een klassieke, eclectische bouwstijl. In 1927 legde een fikse brand de bovenste etage volledig in de as. Bij de herbouw besloot men het pand van een extra bouwlaag te voorzien. Het resulteerde in de karakteristieke gevel die we tot op de dag van vandaag kennen. Fraai gedaan. Alsof het altijd zo was.

Huis de Beurs ontleent zijn naam aan de Korenbeurs, het monumentale pand westelijk aan de Vismarkt. Hier werden tot in de jaren zeventig granen, zaden en peulvruchten verhandeld, afkomstig van de landbouwers uit de Ommelanden. Na gedane zaken trof men elkaar in Huis de Beurs voor het zakelijk afwikkelen van een en ander, daarbij een borrel en een eenvoudige lunch. Zie ze zitten, die mannen, iedere dinsdagmorgen aan de stamtafel. Naast deze specifieke ontmoetingsplek heeft Huis de Beurs een veelzijdige functie gekend: logement, herberg, concertzaal, veilinghuis, bioscoop, stripteasetent, kegelbaan, vergaderzaal, schouwburg en een plek voor feestelijke partijen. De verschillende zalen waarover het pand beschikt boden daartoe alle gelegenheid.

Goed beschouwd is Huis de Beurs een Groninger variant op de Midden-Europese traditie van het traditionele koffiehuis. In Praag, Wenen en Budapest kunnen we niet om dit soort gelegenheden heen. Een koffiehuis is een verouderde benaming voor een cafe dat overdag geopend is en waar vooral goede koffie, mooi gebak en licht alcoholische dranken worden geserveerd. Het is de plek waar boeren, burgers en buitenlui elkaar treffen. Het is de wereld van de dagelijkse reuring, van handel, cultuur en politiek. Het is de plek waar mensen elkaar, al dan niet bij toeval, in plezierige sfeer ontmoeten. Zien en gezien worden. De stamgasten lezen er dagelijks hun krant.

Er wordt geschreven, gedacht, gedicht en gewerkt. Men strekt er even de benen. Men spreekt er af. Tablets komen op tafel en laptops worden opengevouwen. Marktlui halen er hun koffie en studenten treffen er elkaar na college. En al die passanten, die doen hun naam eer aan. Ondertussen waagt een pianiste van het conservatorium zich aan het tweede pianoconcert van Rachmaninov. Kortom, Huis de Beurs is een keurige burgermanszaak, op elk moment van de dag, voor een heel breed publiek. Het laat zich kenmerken als stijlvol, tijdloos en bruin. Daarbij hoorde het biljart dat jaren geleden om bedrijfseconomische redenen plaats moest maken voor 5 tafeltjes. Het schurend geluid van het krijten van de pomerans en het helder ketsen is uit deze karakteristieke entourage vervlogen. Desondanks blijft de sfeer heel bijzonder. De lichtval door de grote ramen, gefilterd door de zonneschermen, draagt daar toe bij. Veel kunstenaars lieten zich door dit bijzondere licht inspireren voor een schets, een aquarel of schilderij in olieverf.

Het smalle lange terras aan de Folkingestraat biedt onze gasten datgene waar het op een terras vooral om te doen is, maar daarnaast biedt het ook een wonderlijke blik op het levendige straatrumour en de vaak hilarische, bizarre hectiek op de kruising met het A-Kerkhof en de Vismarkt.

Enfin, Groningen zonder Huis de Beurs is een vreemde gedachte.

# Beursgenoten

## Voorgerechten

<b>RUSTIEK BROOD (2 PERS)</b>	<b>8,90</b>
Met pesto, kruiden- & spekjes-boter	
<b>GRAVAD LAX</b>	<b>9,95</b>
Ingelegd in Hooghoudt Raw Genever	
<b>GEBAKKEN CHAMPIGNONS</b>	<b>7,20</b>
Met toast, peterselie en knoflook	
<b>COPPA DI PARMA</b>	<b>8,90</b>
Met antiboise	
<b>PROEVERIJ VAN GRONINGER METWORST</b>	<b>8,90</b>

## Soepen

(Geserveerd met brood en boter)

<b>KLASSIEKE FRANSE UIENSOEP</b>	<b>5,75</b>
Met croutons, gegratineerd met kaas	
<b>GRONINGER MOSTERDSOEP</b>	<b>5,75</b>
Met spekjes en prei	
<b>PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN</b>	<b>12,50</b> <small>P.P.</small>
Meerdere voorgerechten als proeverij. Vanaf 2 personen te bestellen	

## *Hoofdgerechten*

<b>KOGELBIEFSTUK</b>	<b>19,35</b>
Keuze uit pepersaus of champignonroomsaus	
<b>SPARERIBS</b>	<b>21,40</b>
Afgelakt met een zoete whisky barbecuesaus. Geserveerd met knoflooksaus	
<b>SCHNITZEL</b>	<b>18,30</b>
Met ui en champignons	
<b>RUNDERLEVER</b>	<b>18,30</b>
Met ui, champignons, spek en ketjap	
<b>SATÉ VAN KIPPENDIJEN</b>	<b>18,30</b>
Met Atjar, seroendeng en kroepoek	
<b>SCHOLFILETS</b>	<b>17,50</b>
Met witte wijnsaus	
<b>PITTIGE GROENTE CURRY</b>	<b>15,80</b>
Met zoete aardappel, kikkererwten en amandelnoten	

## *Bijgerechten*

<b>WARME GROENTE</b>	<b>3,50</b>
<b>AARDAPPELGARNITUUR</b>	<b>3,50</b>



## *Nagerechten*

<b>DAME BLANCHE</b>	<b>6,50</b>
Met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom	
<b>VERSE AARDBEIEN MET AARDBEINIJS EN VANILLE-IJS</b>	<b>7,95</b>
Met meringue	
<b>CITROENTAARTJE</b>	<b>7,80</b>
Met witte chocolade ijs en granité van Hooghoudt citroen likeur	
<b>GRAND DESSERT</b>	<b>9,95 p.p.</b>
Te bestellen vanaf 2 personen. Inclusief koffie of thee	