

Dranken

Warme dranken

KOFFIE	2,40
ESPRESSO	2,40
CAPPUCCINO	3,10
GROTE KOFFIE	3,80
LATTE MACCHIATO	3,50
THEE	2,40
VERSE MUNTTHEE / VERSE GEMBERTHEE	3,50
KOFFIE MET HAZELNOOT SIROOP EN SLAGROOM	4,00
KOFFIE MET AMARETTO SIROOP EN SLAGROOM	4,00
IRISH-, FRENCH-, SPANISH- OF ITALIAN COFFEE	6,20
WARME CHOCOLADEMELK	2,80
SLAGROOM	0,70

Gebak

APPELGEBAK	3,60
WISSELEND ASSORTIMENT	3,60
SLAGROOM	0,70

Koude dranken

DIVERSE FRISDRANKEN	2,60
TOMATENSAP / APPELSAP	2,70
CHOCOLADEMELK / FRISTI	2,70
VERSE JUS D'ORANGE	3,60
MELK / KARNEMELK	2,40

Bieren

van het vat		in fles	
FLUITJE	2,60	MALT	3,10
Jupiler 0,25L		HOEGAARDEN	3,90
AMSTERDAMMER	2,80	PALM	4,10
Jupiler 0,3L		LEFFE DUBBEL	4,10
HALVE LITER	5,40	LEFFE TRIPLE	4,30
Jupiler 0,5L		DUVEL	5,10
SEIZOENSBIER	4,20	CORONA	5,20

*ZIE ONZE BIERENKAART VOOR HET GEHELE ASSORTIMENT

Wijn

HUISWIJN SAUVIGNON BLANC	3,80
HUISWIJN TEMPRANILLO ROSÉ	3,80
HUISWIJN TEMPRANILLO (ROOD)	3,80

CHARDONNAY	4,10
MALBEC	4,10
ZOETE WITTE WIJN	3,80

Port / Sherry / Vermout

PORT ROOD OF WIT	3,70
SHERRY MEDIUM DRY OF SHERRY DRY	3,70
MARTINI BIANCO OF MARTINI ROSSO	4,10

Buitenlands gedistilleerd

PERNOD	3,50
GIN / WODKA / BACARDI	4,10
COGNAC	vanaf 5,20
WHISKEY	vanaf 4,10

Binnenlands gedistilleerd

HOOGHOUDT	3,10
Jonge Jenever	
KETEL 1	3,10
Jonge Jenever	
BOKMA	3,10
Oude Jenever	
BESSEN JENEVER	3,10
JAGERMEISTER	3,10
SONNEMA	3,10
Berenburg	
WEDUWE JOUSTRA	3,10
Beerenburg	
HOUGHOUT	3,10
Vieux	
CORENWIJN	3,10
ADVOCAAT	3,80
met slagroom	

Liqueuren

LICOR 43, TIA MARIA, BAILEYS, AMARETTO, COINTREAU, SAMBUCA, DRAMBUIE, GRAND MARNIER	4,90
---	------

HUIS DE BEURS
Café Restaurant Bifart-Zaalen



MENU

Lunchkaart

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. En dat doet men nog steeds. 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 feesten en 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 café 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 dé 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 ter tafel en laptops worden opengevouwen. Marktlui halen er hun koffie en studenten treffen er elkaar na hun 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 zes 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 zonnenschermen, 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.

Belegde broodjes op een rustiek brood

(keuze wit of meergranen)

GEROOKTE ZALM met kappertjes en rode ui	8,60
GEZOND MET ACHTERHAM kaas, komkommer, rode ui en gekookt ei	7,90
WARME GEITENKAAS 🍃 met honing, spek en noten	8,90
HUISGEMAAKTE TONIJSALADE met mayonaise, pesto, rode ui en sla	8,50
HUISGEMAAKTE FILET AMERICAN met ui en augurkjes	8,60
GRONINGERS "HARDBROOD" 🍃 met roomboter en belegen kaas	6,00

Eiergerechten

(keuze uit witbrood of bruinbrood)

UITSMIJTER met drie gebakken eieren, ham en/of kaas	8,00
UITSMIJTER 'HUIS DE BEURS' met drie gebakken eieren met spek, tomaat en oregano	8,50
OMELET met ham en/of kaas	8,50
BOERENOMELET ham, champignon en ui	8,70
12 UURTJE 2 plakken brood met een gebakken ei, rundvlees kroket kopje soep	10,00

Soepen

KLASSIEKE FRANSE UIENSOEP 🍃 met kaascrouton	5,50
GEBONDEN TOMATENSOEP met balletjes	5,50
GRONINGER MOSTERDSOEP met kaantjes en prei	5,50

Tosti's

TOSTI MET HAM, KAAS en curry	4,70
TOSTI HAWAÏ met ham, kaas, ananas en curry	4,90
TOSTI TOSCANE met mozzarella, tomaat, salami, pesto en curry	5,40

Salade

(met brood en boter)

CARPACCIO met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise	12,50
WARME GEITENKAAS 🍃 honing, noten en honing-mosterddressing	12,50
GEROOKTE ZALM kappertjes, rode ui en citrus dressing	12,50

Warme gerechten

TWEE KROKETTEN OP BROOD 7,80

met boter met mosterd

HUISGEMAAKTE GEHAKTBAL 8,50

met brood, boter en mosterd

WIENERSCHNITZEL 14,50

met citroen, frieten, mayonaise en rauwkost

SCHOLFILET (2 stuks) 13,50

met remouladesaus en frieten mayonaise en rauwkost

RUNDERLEVER 13,50

met spek, ui en champignons, frieten, mayonaise en rauwkost

Bittergarnituren Huis de beurs

PORTIE OUDE KAAS 🍃	5,90
KAASPLANK 🍃 met Old Amsterdam, geitenkaas en jong belegen kaas geserveerd met brood, toast, appelstroop en mosterd	10,50
VLEESPLANK met Brunswijker grove leverworst, droge worst en filet américain geserveerd met brood, toast en mosterd	10,50
PLANK HUIS DE BEURS combinatie van vlees- en kaasplank	10,50
RUSTIEK BREEKBROOD met kruidenboter en spekjesboter	6,20
HUISGEMAAKTE AARDAPPELCHIPS 🍃 met uienmayonaise	5,00
BITTERBALLEN 8 stuks met Groninger mosterd	6,50
MINI KAASSOUFFLÉS 🍃 8 stuks met chilisaus	6,50
MINI EIERBALLEN 6 stuks met kerriemayonaise	6,70

Wij rekenen €1,50 extra als u friet wilt in plaats van brood.

Bij groepen van 6 of meer kunnen we helaas uw rekening niet opsplitsen. Het opsplitsen van de rekening is helaas bij extreme drukte ook niet mogelijk.

Heeft u een allergie? laat het ons even weten!
🍃 vegetarisch