

diner

vanaf 17.00 uur

voorgerechten

Vers breekbrood Met kruidenboter en wisselende smeersels	7,50
Soep van de dag	7,95
Huisgemaakte Drentse mosterdboep Met Drentse kosterworst en lente-ui	7,95
Carpaccio Belegd met truffelmayo, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, parmezaanse kaas en rucola	11,95
Tartaar van rode biet Met geroosterde hazelnoten, mousse van geitenkaas, gel van zoetzure wortel, dressing van basilicum en bietenchips	9,25
Salade geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, sud'n sol, walnoten en balsamico	10,95
Salade ' De Branderij' Frisse salade gevuld met dadels omwikkeld met spek, gorgonzola, peer en portsiroop	11,50
Tartaar van witvis met garnalenkroketje Langzaam geгаarde witvistartaar met garnalenkroketje en dille mayonaise	9,95
Proeverij van voorgerechten 3 kleine voorgerechten van onze menukaart	2 personen 19,95



wisselende special

Onze dagelijkse gerechten vindt u op onze krijtborden
extra garnituren € 3,50
Franse frites met American fritessaus Gebakken aardappelen Warme groenten van het seizoen



DE BRANDERIJ

Assen

3 gangen keuzemenu

Stel uit de onderstaande gerechten uw eigen 3-gangenmenu samen	34,50
--	-------

voorgerechten

Huisgemaakte Drentse mosterdboep Met Drentse kosterworst en lente-ui
Carpaccio (+ € 3.00) Belegd met truffelmayo, zongedroogde tomaten, pijnboompitten parmezaanse kaas en rucola
Tartaar van rode biet Met geroosterde hazelnoten, mousse van geitenkaas, gel van zoetzure wortel, dressing van basilicum en bietenchips
Tartaar van witvis Langzaam geгаarde witvis tartaar met garnalen kroketje en dille mayonaise

hoofdgerechten

Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, geserveerd met romige pepersaus
Spies van Runderhaas (+ € 2.50) Geserveerd met huisgemaakte chimichurri
Vegetarische lasagne Met courgette, prei, paddestoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten
Op de huid gebakken zalmfilet Geserveerd met dille-wittewijnsaus

naergerechten

"De Branderij Classic" Witte chocoladetaart op een bodem van Bastognekoek. Geserveerd met caramelsaus, kletskop van hazelnoot en fruitgel
Dame Blanche Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus
Tiramisu Huisgemaakte Tiramisu
Classic crème Brûlée Crème brûlée geserveerd met hazelnootmousse
Kaasplankje (+4,00) Samengesteld door De Kaaswaag, geserveerd met crostini, rode uiencompote en cornichon

maaltijdsalades

Geserveerd met aardappelgarnituur

Salade geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, sud'n sol, walnoten en balsamico	17,95
Caesar Salad Gegrilde malse kipfilet met gekookt ei, parmezaanse kaas, croutons , ansjovis en mosterddressing	17,95
Salade ' De Branderij' Frisse salade gevuld met dadels omwikkeld met spek, gorgonzola, peer en portsiroop	18,95

vlees

Geserveerd met salade en aardappelgarnituur

Branderijburger XXL Burger van 100% rundvlees met romana sla, augurk, cheddar, uitgebakken spek en aioli van zongedroogde tomaat. Geserveerd op een Italiaanse bol	18,75
Boeuf bourguignon Franse runderstoof geserveerd met huisgemaakte aardappelpuree	18,95
Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, geserveerd met romige pepersaus	18,95
Spies van Runderhaas Geserveerd met huisgemaakte chimichurri	19,95
Sukade Langzaam geгаarde rundersukade, geserveerd met carpaccio, rucola, truffelmayonaise en eigen jus	19,95
Saté van kippendij of saté van varkenshaas Geserveerd met huisgemaakte satésaus met atjar en kroepoek	18,75
Spareribs á la Branderij Supermalse huisgemarineerde zoet-pittige spareribs. Geserveerd met knoflooksaus en chilimayo	19,75
Tournedos van Ossenhaas Geserveerd met gegrilde groenten, keuze uit truffeljus of romige gorgonzolasaus	29,95
Lamsschenkel Langzaam geгаarde lamsschenkel geserveerd in eigen kruidige jus	22,50

vis

Geserveerd met salade en aardappelgarnituur

Zalmfilet Op de huid gebakken zalmfilet met dille-wittewijnsaus en seizoensgroenten	20,95
Zeewolf Gebakken zeewolf met antiboise van tomaat, basilicum en kappertjes, creme van doperwt en groenten van het seizoen	21,50

vegetarisch

Geserveerd met salade en aardappelgarnituur

Lasagne Met courgette, prei, paddestoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten	18,95
Thaise gele curry Licht pittige curry met zoete- & roseval aardappel, pompoen, sperziebonen, paksoi, ui	17,95
Plantburger <i>vegan</i> No-beefburger op een floured bap. Geseveerd met spicy vegan mayonaise, vegan cheddar kaas, augurk, little gem en rode uienchutney	18,50

Voor meer informatie over allergenen kunt u onze collega's vragen naar onze allergenenkaart

desserts	van 11.30 uur tot 22.00 uur
“De Branderij classic” Witte chocoladetaart op een bodem van Bastognekoek. Geserveerd met caramelsaus, kletsop van hazelnoot en fruitgel	8,95
Dame blanche Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	8,95
Tropical chocolate Huisgemaakte brownie met pecannoten, hazelnootmousse & mango sorbetijs	9,95
Classic crème brûlée Crème brûlée geserveerd met hazelnoot-mousse Likeurtip: Frangelico (+3,00)	9,50
Branderij affogato Drie bollen vanille-ijs met witte chocoladesaus, crumble van bastogne, afgemaakt met een verse espresso	8,95
Tiramisu Huisgemaakte Tiramisu	9,75

kaasplank, dessertwijn & port	
Kaasplank samengesteld door De Kaaswaag met de volgende kazen Délice de Bourgogne - koemelk - Frankrijk Bergfichte - koemelk - Oostenrijk Saint Agur - koemelk - Frankrijk Noord-Hollandse 1000 dagen kaas - koemelk - Nederland	12,50 pp
Domaine Cazes Grenat de Rivesaltes Zuid-Frankrijk Intense aroma's van wilde aardbeien en rood fruit. Elegante stijl.	per glas 4,95
Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes Zuid-Frankrijk Frisse, zoete witte wijn met heerlijke aroma's van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos.	per glas 4,95
Graham's The Tawny Port Portugal The Tawny heeft een rijke smaak met een stevig, stoer karakter en een lange afdronk.	per glas 5,50
Graham's Ruby Port “Six Grapes” Portugal Port met een stevige body en een rijk parfum van rijpe pruimen en zwarte kersen. Een volle smaak met veel structuur en een lange sappige afdronk. In combinatie met uitgesproken kaassoorten of chocolade(desserts) is de port heel bijzonder.	per glas 5,25

de branderij

De Branderij is vernoemd naar de koffiebranderij die in 1855 werd gesticht door Hermanius Smith. Smith werkte in het begin van de 19e eeuw in een kruidenierszaak gevestigd te Groningen. Daar brandden zij op zeer kleine schaal hun eigen koffiebonen. Smith raakte zeer gefascineerd door dit ambachtelijke proces om zich vervolgens langzaam deze ambacht eigen te maken.

In 1855 vestigde hij zich in het pand op de hoek van de Poelestraat en het Schuitendiep als zelfstandig kruidenier en koffiebrander. Niet lang daarna werd Smith's koffie een begrip in de stad Groningen en zelfs in Amsterdam. Door het succes van Smith's Goudboon koffie en thee was hij genoodzaakt uit te breiden van de toenmalige twee verdiepingen naar een heuse koffiebranderij met ruimte voor opslag van export- en importproducten. De ligging van het pand hier aan het Schuitendiep was hiervoor ideaal. Men kon gemakkelijk producten aan- en afleveren met schepen, in die tijd het snelste transportmiddel. Aan het eind van het jaar 1895 voltooidde men de bouw. Drie jaar later werd Smith's Goudboon door het geweldige product en de snelle handelsmogelijkheden hofleverancier van de koningshuizen van Nederland en Groot-Brittannië.

Vanaf 2026 is De Branderij ook in Assen te vinden in wederom een mooi hoekpand aan de gedempte singel. Op het menu van De Branderij prijkt een gevarieerde keuze aan wereldgerechten. Deze gerechten zijn geïnspireerd op alle heerlijkheden die de Heer Smith tegen kwam op zijn vele handelsreizen. Door het gebruik van verse en natuurlijke ingrediënten bereiken wij de allerbeste kwaliteit en smaak.

lunch	van 11.30 uur tot 15.30 uur
tip: 12 uurtje	13,95
Wisselende soep, Bourgondische kroket op brood, broodje carpaccio belegd met truffelmayo, pijnboompitten, zongedroogd tomaatje parmezaanse kaas en rucola.	
soepen	
Drentse Mosterdsoep Huisgemaakte Drentse Mosterdsoep met bosui en Drentse Kosterworst	7,95
Soep van de dag Dagelijks wisselende soep	7,95
koud belegde broodjes	
Keuze uit italiaanse bol, wit of volkoren brood	
Pastrami Met Honing-mosterd mayo, cornichons, witlof en rucola	9,95
Carpaccio Met truffelmayo, pijnboompitten, zongedroogd tomaatje, parmezaanse kaas en rucola	10,95
Witvistartaar Huisgemaakte witvistartaar met dille-mayo, komkommer en tomaat	9,95
Meibloem geitenkaas Geitenkaas van Meibloem, walnoten en huisgemaakte rode uiencompote	9,50
Licht pittige humus met groene pesto Met groene olijven, zongedroogde tomaat, sriracha , cornichons	8,95
warm belegde broodjes	
Keuze uit italiaanse bol, wit of volkoren brood	
Steak Sandwich ‘De Branderij’ Steak van de haas, belegd met brie en groene chimichurrie	11,95
Saté van varkenshaas Gemarineerde varkenshaaspunten met huisgemaakte pindasaus, atjar, krokante uitjes en bosui	11,50
Brie de Paris Brie met honingmosterdmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en rucola Tip! Ook te bestellen met gegrilde bacon (+2,50)	9,50
lekker borrelen?	
vraag naar onze cocktails en biteskaart!	
debranderij.com/assen  /debranderij  /debranderij	
Uw eigen evenement in de branderij?	
De Branderij in Assen is ook beschikbaar voor besloten diverse (besloten) diners, (verjaardags)feestjes, bedrijfsevenementen en vele andere gelegenheden. Met diverse ruimtes kunnen we aan al uw wensen tegemoet komen. Vraag onze collega's voor meer informatie.	

de klassiekers	
Keuze uit wit of bruin brood	
2 bourgondische rundvleeskroketten Geserveerd met grove groninger mosterd en roomboter	10,50
12 uurtje ‘De Branderij’ Wisselende soep, Bourgondische kroket op brood, broodje carpaccio belegd met truffelmayo, pijnboompitten, zongedroogd tomaatje parmezaanse kaas en rucola.	13,95
Uitsmijter ham en/of kaas	9,50
Uitsmijter ‘De Branderij’ Belegd met carpaccio, truffelmayo, parmezaanse kaas en pijnboompitten	13,50
xxl tosti's	Dubbel belegde tosti's
Tosti ‘De Branderij’ Belegd met pastrami, brie , groene pesto, pijnboompitten. Geserveerd met honing-mosterdmayo	10,95
Tuna Melt Belegd met huisgemaakte tonijnsalade en cheddar kaas, Geserveerd met kerriemayo	9,95
Caprese Pesto Mozzarella, tomaat, groene pesto, geserveerd met truffelmayo	9,50
lunchsalades	
Geserveerd met brood	
Ceasar salad Gegrilde malse kipfilet met gekookt ei, parmezaanse kaas, croutons , ansjovis en mosterddressing	14,95
Salade ‘ De Branderij’ Frisse salade gevuld met dadels omwikkeld met spek, gorgonzola , peer en portsiroop	15,95
Salade Geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van Meibloem geserveerd met rode uiencompote, zongedroogde tomaatjes, walnoten en balsamico	15,50
plates	
Geserveerd met geserveerd met salade, aardappelgarnituur en Brander mayo	
Branderij Burger XXL Burger van 100% rundvlees met romana sla, augurk, cheddar, uitgebakken spek en aioli van zongedroogde tomaat. Geserveerd op een Italiaanse bol	18,95
Saté van kippendij of varkenshaas Geserveerd met huisgemaakte satésaus met atjar en kroepoek	18,50
Spareribs á la Branderij Supermalse huisgemarineerde zoet-pittige spareribs. Geserveerd met knoflooksaus en chilimayo	19,75
Zalmfilet Op de huid gebakken zalmfilet met dille-wittewijnsaus en seizoensgroenten	20,95
Plantburger vegan No-beefburger op een floured bap. Geseveerd met spicy vegan mayonaise, vegan cheddar kaas, augurk, little gem en rode uienchutney	18,95

