

diner	vanaf 17.00 uur
-------	-----------------

voorgerechten	
Vers breekbrood Met kruidenboter en wisselende smeersels	7,50
Soep van de dag	7,95
Huisgemaakte Drentse mosterdsoep Met Drentse kosterworst en lente-ui	7,95
Carpaccio Parmezaancreme, rucola, pijnboompitten, cornichon augurk en crumble van crostini	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
Pastrami Pastrami met fonduesaus van brie, witflox, kappertjes, mosterddressing en tomatentapenade	10,25
Tartaar van witvis met garnalenkroketje Langzaam gegaarde 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	
Franse frites met American fritessaus Gebakken aardappelen Warme groenten van het seizoen	€ 3,50



3 gangen keuzemenu	
Stel uit de onderstaande gerechten uw eigen 3-gangenmenu samen	34,50
voorgerechten	
Huisgemaakte Drentse mosterdsoep Met Drentse kosterworst en lente-ui	
Carpaccio (+ € 3.00) Parmezaancreme, rucola, pijnboompitten, cornichon augurk en crumble van crostini	
Tartaar van rode biet Met geroosterde hazelnoten, mousse van geitenkaas, gel van zoetzure wortel, dressing van basilicum en bietenchips	
Tartaar van witvis Langzaam gegaarde 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	
nagerechten	
“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	
Crème Brûlée Crème brûlée met creme van pastinaak, bosvruchtencompote en crumble van hazelnoten	
Kaasplankje (+4,00) Samengesteld door De Kaaswaag, geserveerd met crostini, bosvruchtencompote en cornichon	

maaltijdsalades	
Salade geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, sud’n sol, walnoten en balsamico	17,95
Caesar Salade Gegrilde malse kipfilet van de Josper Grill met gekookt ei, oude 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	
Branderijburger XXL Burger van 100% rundvlees met romana sla, augurk, cheddar, uitgebakken spek en aioli van zongedroogde tomaat. Geserveerd op een Italiaanse bol	18,95
Entrecote van rund Geserveerd met bearnaisesaus en crème van zoete aardappel	22,95
Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, geserveerd met romige pepersaus	18,95
Spies van Runderhaas Geserveerd met huisgemaakte chimichurri	19,95
Sukade Langzaam gegaarde 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 gegaarde lamsschenkel geserveerd in eigen kruidige jus	22,50
vis	
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 doperwten en groenten van het seizoen	21,50
vegetarisch	
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, kletskop van hazelnoot en fruitgel	8,95
Dame blanche Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus	8,95
Tropical chocolate Huisgemaakte brownie met pecannoten, witte chocolademousse & mango sorbetijs	9,95
Classic crème brûlée Crème brûlée met creme van pastinaak, bosvruchtencompote en crumble van hazelnoten 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
Tarte Tatin Huisgemaakte omgekeerde appeltaart met perzik, gesuikerde nootjes, mascarpone creme en vanille-ijs.	9,95

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	11,50 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 afdrank.	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.	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 voltooiden 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: proeverij van broodjes	12,95 p.p.
Kleine versgebakken broodjes belegd met carpaccio, huisgemaakte tonijnsalade en humus. Vergezeld met een kopje huisgemaakte Drentse Mosterdsoup	
soepen	

Drentse Mosterdsoup Huisgemaakte Drentse Mosterdsoup met bosui en Drentse Kosterworst	7,95
Soep van de dag Dagelijks wisselende soep	7,95

koud belegde broodjes	
Keuze uit focaccia, waldkorn, Italiaanse bol, wit of volkoren brood	
Pastrami	9,95
Met Honing-mosterd mayo, cornichons, witlof en rucola	
Carpaccio	10,95
Met truffelmayo, pijnboompitten, zongedroogd tomaatje, parmezaanse kaas en rucola	
Witvistartaar	9,95
Huisgemaakte witvistartaar met dille-mayo, komkommer en tomaat	
Meibloem geitenkaas	9,50
Geitenkaas van Meibloem, walnoten en huisgemaakte rode uiencompote	
Humus met groene pesto	8,95
Met groene olijven, cherrytomaatjes, gele paprika en rucola	
warm belegde broodjes	
Keuze uit focaccia, waldkorn, Italiaanse bol, wit of volkoren brood	

Steak Sandwich 'De Branderij'	11,95
Steak van de haas, belegd met briesaus en rode chimichurrie	
Saté van varkenshaas	9,95
Gemarineerde varkenshaaspunten met huisgemaakte pindasaus, atjar, krokante uitjes en bosui	
Brie de Paris	9,50
Brie met honingmosterdmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en rucola	
Tip! Ook te bestellen met gegrilde bacon (+2,50)	

borreltip

Branderij XXL Borrelplank (2+ personen)	29,50
Broodjes met briefondue, kruidenboter en aioli. Selectie van vleeswaren en kazen. vlammetjes, bitterballen, huisgemaakte loempia, huisgemaakte spareribs en gemarineerde olijven	

lekker borrelen? vraag naar onze cocktails en biteskaart!

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	10,50
Geserveerd met grove groninger mosterd en roomboter	
12 uurtje	12,95
Wisselende soep, kroket met brood, broodje carpaccio	
Uitsmijter ham en/of kaas	9,95
Uitsmijter 'De Branderij'	12,50
Belegd met pastrami, carpaccio en kaas	

xxl tosti's	Enorme rijkelijk belegde tosti's
Pastrami-kaas geserveerd met honing-mosterd mayo	9,95
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 sneetjes stokbrood	
Geserveerd met sneetjes stokbrood	
Ceasar salad	17,95
Gegrilde Malse kipfilet van de Josper Grill met gekookt ei, oude kaas, croutons, ansjovis en mosterddressing	
Salade ' De Branderij'	18,95
Frisse salade gevuld met dadels omwikkeld met spek, gorgonzola , peer en portsiroop	
Salade Geitenkaas	17,95
Gemarineerde geitenkaas van Meibloem geserveerd met rode uiencompote, zongedroogde tomaatjes, walnoten en balsamico	

plates	
Geserveerd met geserveerd met salade, aardappelgarnituur en Brander mayo	
Branderij Burger XXL	18,95
Burger van 100% rundvlees met romana sla, augurk, cheddar, uitgebakken spek en aioli van zongedroogde tomaat. Geserveerd op een Italiaanse bol	
Saté van kippendij of varkenshaas	18,50
Geserveerd met huisgemaakte satésaus met atjar en kroepoek	
Spareribs á la Branderij	19,75
Supermalse huisgemarineerde zoet-pittige spareribs. Geserveerd met knoflooksaus en chilimayo	
Zalmfilet	20,95
Op de huid gebakken zalmfilet met dille-wittewijnsaus en seizoensgroenten	
Plantburger vegan	18,95
No-beefburger op een floured bap. Geseveerd met spicy vegan mayonaise, vegan cheddar kaas, augurk, little gem en rode uienchutney	

