

Het Historisch monniken menu is samengesteld uit gerechten die de monniken vroeger aten.
Het klooster was zelfvoorzienend, op het kloosterterrein was een
groente- en kruidentuin, de aardappel was er nog niet.
Van de voorwerpen kwam graan, zuivel en vlees.

Historisch menu

Keuze uit Groningse mosterdsoep met spek
of
heldere kippensoep geserveerd met zuurdesembrood (bruin en wit), roomboter en
kruidenboter

Gebakken kabeljauwfilet uit Lauwersoog
Gewokte kipfilet met vergeten groenten zoals rettich, schorseneren en peulen
Stoofschotel met rundvlees van eigen boerderij, uien, prei en
wortelen volgens geheim recept van de chef

Bruine bonen met spek
Appelcompote van Elstar appels uit de boomgaard van fruitteeltbedrijf Oudenbosch
Snijbonen
Tuinbonen met room en ham

Pudding met aardbeien coulis
Gieser Wildeman stoofperen
Groninger poffert met rozijnen