

## Mönche Arrangement

Dieses historische Mönche Menu ist zusammen gestellt aus Gerichte die früher durch die Mönche gegessen wurden.

Das Kloster war selbständig, auf das Klosterterrain war ein Gemüse- und Kräuter Garten, die Kartoffel gab es noch nicht.

Das Bauernhof des Klosters gab Getreide, Molkereiprodukte und Fleisch,

### Historisches Menu

Wahl aus Groninger Senfsuppe mit Speck

Oder

Klare Huhnsuppe serviert mit Sauerteigbrot (Weiß und Braun), Sahnebutter und Kräuterbutter

\*\*\*\*

Gebacken Kabeljau aus Lauwersoog

Gewockten Huhn Filet mit vergessene Gemüse wie Rettich, Schwarzwurzel und Hülse

Kieke mit Rindfleisch von eigenem Bauernhof, Zwiebeln, Porree und Karotte nach geheimes Rezept von dem Koch

Braune Bohne mit Speck

Apfel Kompott von Elstar Äpfel aus dem Baumgarten von Obstbetrieb Oudenbosch

Schnittbohne

Puffbohne mit Sahne und Schinken

\*\*\*\*

Pudding mit Erdbeeren Coulis

Gieser Wildeman Kochbirne

Groninger Poffert mit Rosinen