



Welkom

Welkom in Restaurant De Piekenier in Oudeschans!

De Geschiedenis in vogelvlucht

De naam "De Piekenier" is nauw verbonden met de geschiedenis van Oudeschans. Deze oude vesting is in 1593 aangelegd in het grensgebied met Duitsland door Graaf Willem Lodewijk, stadhouder van Groningen. Hoewel daar nu weinig tot niets meer van te zien is, lag de vesting aan de oever van de Dollard, die door dijkdoorbraken en vloedgolven ver landinwaarts was gedrongen. De vesting, die in die tijd de Bellingwolder Schans werd genoemd, was bedoeld om de monding van de rivier de Westerwoldse Aa in de Dollard te beschermen tegen vreemde indringers. Graaf Willem bouwde met 2200 soldaten de wallen om de vesting en plaatste er verblijven voor zijn manschappen. De soldaten verdedigden de vesting. Een Piekenier was een soldaat die een lange lans hanteerde, waarmee hij soldaten te paard van het lijf kon houden. In het logo van Restaurant "De Piekenier" is de moedige lantsoldaat goed herkenbaar.

De Bellingwolder Schans verloor zijn betekenis toen de Dollard werd ingedijkt en er een nieuw verdedigingswerk nodig was: De Nieuwe of Lange Akkerschans (1628). De Bellingwolder Schans kreeg in die tijd haar huidige naam: Oudeschans. Het vestingdorpje raakte daarna steeds verder in verval. Toen in de jaren '70 van de vorige eeuw Oudeschans helemaal gesloopt dreigde te worden, heeft de Vereniging en later de Stichting Vesting Oudeschans met succes gevochten voor het behoud van dit historische en karakteristieke dorp. Na een grondige opknappbeurt is Oudeschans geworden wat het nu is.

Restaurant "De Piekenier"

De Piekenier bestaat sinds 1982 maar wordt door ons gerund sinds maart 2007. In 2011 is De Piekenier uitgeroepen tot Leukste Restaurant van Groningen. Niet in de laatste plaats door ons motto "**Eerlijk eten voor een eerlijke prijs**"! Zoals u zult gaan merken zijn alle gerechten met zorg bereid uit verse ingrediënten. Om die reden duurt de bereiding soms wat langer.

Indien u vragen of bijzondere wensen heeft, kunt u het vanzelfsprekend aan de bediening voorleggen.

Allergie-informatie

(conform de Voedsel en Warenwet d.d. 13 december 2014)

Van alle gerechten die wij serveren hebben wij op uw verzoek informatie beschikbaar over de 14 belangrijkste allergene stoffen die er mogelijk in voorkomen. Indien u allergisch bent voor bepaalde ingrediënten, verzoeken wij u dringend dit te melden bij de bediening. Daarmee kunnen wij u verantwoord adviseren bij het kiezen van uw maaltijd.

Wij wensen u een prettig en vooral smakelijk verblijf!

Bob en Wilma Wessels Beljaars.



Apéritiefhapjes

Artisjokharten gemarineerd in olijfolie met knoflook, peterselie en witte wijnazijn.	4,75
Olijven, halfgedroogde tomaatjes en Coppa di Parma	4,75
Worst- en hamplateau Coppa di Parma, Jambon d'Ardenne, Brunswijcker.	7,75
Broodplankje "Miniknip" met pesto, aioli, tomatentapenade	6,75

Voorgerechten

Gerookte eendenborst, Salade, Chutney Ui-rozijn Fris voorgerecht van salade, gerookte eendenborst, uien-rozijen chutney basilicum en basilicumolie	9,50
Gravad Lachs Gepekeld en met dille, gin, citroen en peper gemarineerde zalm. Salade met radijs, komkommer en veldsla en limoendressing.	9,75
Geroosterde Halloumi met tomaat en cranberries (V) Salade met geroosterde (van oorsprong Cypriotische) zachte schapenkaas, tomaat, oregano, rucola en limoendressing, basilicum	9,75
Plateau met Antipasta * (evt. V) Focaccia, gemarineerde artisjok, halfgedroogde tomaat, olijven, geroosterde courgette en aubergine, mozzarella met balsamicosirop, prosciutto, salami, coppa di parma, rucolasalade met limoen, olijfolie en parmesan, pesto en tomatentapenade. Voor een vegetarische versie wordt vlees vervangen door kaassoorten.	10,50

(V) = vegetarisch



Soepen

Groninger Mosterdsoep	5,00
Regionale specialiteit. Romige gebonden soep met Groningse mosterd, bosui en (evt. apart geserveerde) uitgebakken spekjes mosterd van Abraham's Mosterdfabriek uit Eenrum)	
Soep van de Dag	5,00
Wisselende versgemaakte soepen. Vraagt u de bediening naar de soep van vandaag	

Hoofdgerechten

Ossenhaas en sesam	26,50
Malse runderhaas van Drents Weidevee op broccolipuree, pijnboompitten, basilicum, jus met sesam	
Kabeljauwfilet	26,00
Op de huid gebakken, pastinaakcreme met gerookte paprika, saus met ui, tomaat, gember, knoflook en doperwten	
Ossobucco	26,50
Tagliatelle, Tomatensaus met groenten, Parmesan, Gremolata	
Maishoen Suprême met Dragon	25,00
Sousvide gegaarde en zacht gebraden maishoen, romige dragonsaus, puree van zoete aardappel	
Vegetarische hoofdgerechten	24,50
Keuze uit:	
<ul style="list-style-type: none">• Artisjokharten (*) gevuld met gorgonzola, noten en paddenstoelen, gegratineerd met mozzarella en Parmezaan, puree van zoete aardappel en bieslook en salade met tijmdressing• Proeverij van 3 Indonesische vegetarische gerechten en een basis van rijst (regelmatig wisselend)	

Houdt u rekening met een iets langere voorbereidingstijd indien u geen voorgerecht neemt!

* iets langere voorbereidingstijd



Nagerechten

Koffiemousse met Karamel Vanilleroom, kletskep, chocolade, Baileys Original Cream	8,75
Rozemarijnroomijs en Sorbet van Groene Appel Crème de menthe, crumble van kaneel, meringues.	8,75
Trifle van Aardbeien Verse aardbeien, hangop, saus van aardbei, cantuccini, aardbeienlikeur	8,75
Limoen-mascarpone crème Zachte frisse creme van mascarpone, limoenzest, lange vingers, Limoncello	8,75