



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 gmarineerd 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, aïoli, tomatentapenade	6,75

Voorgerechten

Kruidenblini met Groententuintje (V) Kruidenblini (mini-pannenkoek), pompoenpuree, aardappel/knoflookpuree met bieslook, aïolicrème, jonge bladsla, radijs, ingelegde paprika, tomaat, limoendressing en krokantje van parmezaan	9,50
Confit de Canard Gekonfijte eendenbout, cranberrycompote, rode biet, salade met walnoot en rode ui dressing	10,50
Rundercarpaccio Vers gesneden van Diamanthaas, pijnboompitjes, salade met limoendressing, parmezaan, kappertjes, ansjovis, balsamico, olijfolie	10,75
Plateau met Antipasta * Focaccia, gmarineerde artisjok, halfgedroogde tomaat, olijven, geroosterde courgette en aubergine, mozzarella met balsamicosiroop, prosciutto, salami, coppa di parma, rucolasalade met limoen, olijfolie en parmesan, pesto en tomatentapenade	10,50

* iets langere voorbereidingstijd, (V) = vegetarisch



Soepen

Groninger Mosterdboep	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

Tournedos van Drents Weiderund	27,50
Op ondergrond van spinazie met balsamico, aardappel-/knoflookmousseline, bloemkoolpuree, koffie-hazelnootcrunch, jus de veau	
Doradefilet op huid gebakken *	25,50
Met krokante korst, basilicumolie, parelcouscous met bietensap en zeezout, bloemkoolpuree, zalf van sereh en aardappel, komkommer raïta.	
Zachte Kipfilet	24,50
Gemarineerd met citroen en knoflook en Sous vide gegaard op lage temperatuur, gekneusd korianderzaad, wortelpuree, appel en knapperige venkel, honing en walnoot	
Langzaam gestoofde Lamsschouder	26,00
Opgerold en gevuld met groene kruiden en abrikoos, aardappel-/knoflookmousseline, asperges, puree van munt en erwt, krachtige lamsjus met rozemarijn	
Vegetarische hoofdgerechten	24,50
Keuze uit:	
<ul style="list-style-type: none">• Artisjokhartenvol gevuld met brunoise van truffelaardappel, wortel, erwt en gorgonzola, gegratineerd met mozzarella, rucolasalade met citroendressing, knoflook en parmezaan. *• 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

Limoensorbetijs met Rozemarijn Koekje met citroenzest, gelei van citroentijm, gebrand Italiaans schuim, tijmress	8,75
Pandan, kokos, mango en palmsuiker Pandan roomijs, kleefrijst met kokos en gula jawa (Indonesische palmsuiker), pudding van pandan en kokos, mangocrème met rode peper	8,75
Trifle van Aardbeien Verse aardbeien, hangop, saus van aardbei, cantuccini, aardbeienlikeur	8,75
Panna cotta en gesuikerde groenten Gegeleerde room met groene thee en munt, in suikersiroop met specerijen gemarineerde en gegaarde groenten, limoencress.	8,75