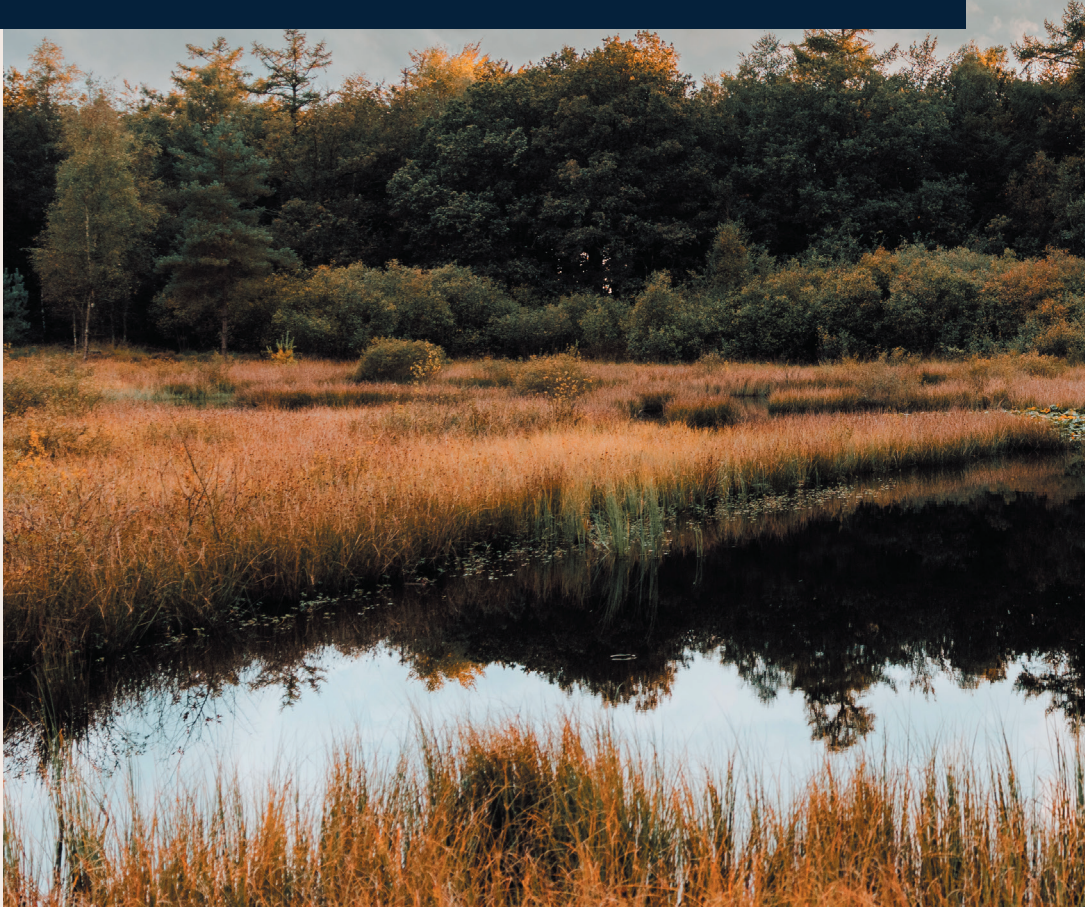


Brasserie

Pingo

Het woord Pingo betekent in de taal van de Inuit 'heuvel die groeit': heuvels die tijdens de laatste ijstijd een steeds groter wordende kern van ijs hadden. Na het smelten van het ijs bleef een klein rond watertje achter. In Drenthe liggen naar schatting 2500 pingoruïnes waarvan we er nu nog vele tientallen in het landschap kunnen herkennen.





Drents water +

Drents water+ is niet zomaar water. Lokaal getapt, extra gefilterd, en zonder verpakkingen of transport. Met **Drents water+** drink je heerlijk zuiver water en draag je bij aan een betere toekomst.

Water hoeft niet van ver te komen. **Drents water+** maakt gebruik van een extra filter om lokaal water te voorzien van een unieke en zachte smaak. Een aantrekkelijk alternatief voor de zinloze single-use waterflessen om zo de plasticsoep te verminderen.



Duurzaam,
Lekker en
Lokaal.

Plat of bruisend

2,⁷⁵

Limonades

Laat je verrassen door de unieke smaak-combinaties van onze ambachtelijke siropen, vers gemaakt van bloemen, kruiden en fruit door Nederlandse siropenbrouwers.

Plat of bruisend 3,50

Cranberry-rozenbottel, Bloedsinaasappel, Vlierbloesem, Bessen, Gember Sereh of Citroen

Sappen

Verse jus d'orange 4,50

Schulp sap (biologisch) 4,30

Zuivel

Halfvolle melk (biologisch) 3,50

Karnemelk (biologisch) 3,50

Chocomel 3,75

Fristi 3,75

Warme drank

Koffie 3,50

Espresso 3,50

Dubbele espresso 4,50

Cappuccino 3,90

Espresso macchiato 3,80

Koffie verkeerd 4,30

Latte macchiato 4,80

Flat white 4,80

Met havermelk (+0,50)

Met caramelsiroop (+0,50)

Thee, diverse smaken 3,20

Groen met gember en citroen, Earl Grey, English Breakfast, Ceylon, Fruit Twist, Rooibos Twist

Verse kruidenthee 4,30

Munt of gember

Warme Chocomel 3,80

Met slagroom (+1,00)

Gebak

Carrotcake 3,00

Bananenbrood 3,00

Brownie 3,50

Appelkruimeltaart 5,00

Met slagroom (+1,00)

Drentse zwerfkei (glutenarm) 5,50

Met Hazelnoot Schuim en hazelnoot praline

Gebak van Gosselaar 5,80

Vraag ons naar het huidige aanbod

Bieren

Bieren op tap

Heineken vaasje (25cl)

3,80

Heineken 0.0 (25cl)

3,80

Affligem (seizoensbier)

6,10

Bieren op fles

Amstel Radler 0.0

5,50

Amstel Radler 2.0

5,50

Wijnen

glas

Mousserend

Fratelli Zuliani

Vino Bianco Spumante

Veneto

6,00

Wit

Femmes au Jardin

Chardonnay, Languedoc

6,00

Masi

Pinot Grigio, Veneto

6,00

Rood

Femmes au Jardin

Merlot, Languedoc

6,00

Maison Didier Joubert

GSM, Languedoc

6,00

Rosé

Miss Alma Rosé

Languedoc

6,00

Borrel

Ambachtelijke rundvlees

bitterballen

6,50 / 11,00

Met Drentse mosterd

6 stuks of 12 stuks

Amelander oesterzwam

bitterballen **VEGA**

6,50 / 11,00

Met Drentse mosterd

6 stuks of 12 stuks

Minisnacks

7,00 / 13,00

Met diverse sauzen

8 stuks of 16 stuks

Lunch

Drentse Kaas **VEGA** 9,00
Landbrood met kaas, sla, appelstroop en Drentse kiemen

BIO beenham 9,50
Landbrood met biologische beenham, sla, mosterdmayonaise en Drentse kiemen

2 Ambachtelijke rundvlees kroketten 11,00
Met Drentse mosterd, geserveerd met landbrood en roomboter
Liever 1 kroket? (5,50)

2 Amelander oesterzwam kroketten **VEGA** 12,00
Met Drentse mosterd, geserveerd met landbrood en roomboter
Liever 1 kroket? (6,00)

Kids

Kidsmenu 9,00
Patatje, kipnuggets of mini frikandel, appelmoes, saus en limonade

Pasta pesto **VEGA** 8,00
Penne pasta met pesto, spinazie, roomsaus, kaas en limonade

Stapel pannenkoekjes **VEGA** 8,00
Drie pannenkoekjes met stroop, poedersuiker en limonade

Broodje aap 5,50
Met beleg naar keuze: jam, hagelslag, ham of kaas

Soep

Drentse gehaktsoep 7,50
Aardappel, gehakt, prei en droge worst van de lokale slager.

Labyrinthia gerechten

Brioche truffel paddenstoelen **VEGA** 10,50
Met gebakken paddenstoelen, citroen, miso en truffel mayo

Loades fries **VEGA** 12,50
Verse friet met bourgondische champignon groenten stoof

Gen-F gerechten

Paprika tomatensoep **VEGAN** 7,50
Met landbrood en boter.

Pompoensalade **VEGAN** 11,50
Met rucola, feta, sinaasappel, Courgette, amandel, hazelnoot granaatappel dressing en toast.

Eggs Bennedict **VEGA** 12,50
Gepocheerd ei op een pompoen wafel met avocado en hollandaise saus.

Bij restaurant **Pingo** streven we ernaar om een eerlijk/biologisch en regionaal menu te presenteren.

Dit is een continu proces in ontwikkeling, waarbij we intensieve samenwerkingen zijn gestart met regionale leveranciers. We werken eraan om onze producten zoveel mogelijk regionaal, biologisch en/of voorzien van het Fairtrade-keurmerk in te kopen.

Dit ziet u bijvoorbeeld terug in onze koffie, melk, sappen en de unieke sirophenbar.

Ook de gerechten op onze lunchkaart worden grotendeels bereid met eerlijke, regionale en biologische ingrediënten. **Heeft u vragen over ons beleid of onze ingrediënten? Onze medewerkers staan altijd klaar om u meer te vertellen!**

Jouw evenement in het Drents Museum?

Scan de QR-code voor een virtual tour door de zalen van het museum.

