

DRANKENKAART

HOE WERKT HET?

1. BEGIN MET EEN DRANKJE

Onze drankjes bestel je bij onze gastvrouw of gastheer. Let op: sommige dranken hebben een meerprijs. Deze vind je op de drankenkaart.

2. SCAN DE QR-CODE

Je vindt de QR-code op tafel. Hiermee open je eenvoudig ons digitale menu op je telefoon. Maak je keuze en plaats je bestelling via het digitale menu of schrijf deze op het bestelviltje en plaats deze daarna in de houder.

3. KIES JE GERECHTEN

Per ronde mag je 2 gerechten en 1 bijgerecht per persoon bestellen.

4. GENIET VAN JE ETEN

Binnen korte tijd staat je tafel vol met heerlijke gerechten. Smakelijk eten!

5. NIEUWE RONDE?

Zodra alle gerechten op tafel zijn, mag je weer opnieuw bestellen. Je kan zoveel rondes bestellen als je wilt. De keuken is geopend tussen 17:00 en 21:00, eet in je eigen tempo en geniet!



KOFFIE EN THEE

Koffie
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Thee
Verse gember thee
Munt thee

SPECIALS

Speciale koffie +1.00
Speciale koffie alcoholisch +3.00

SAPPEN & ZUIVEL

Jus d'Orange + 1.00
Minute Maid Appelsap
Chocomel
Fristi

FRISDRANKEN

Chaudfontaine
rood | blauw
Coca Cola Regular
Coca Cola Zero
Fanta Orange No Sugar
Fanta Cassis
Sprite Zero Sugar
Fuze Black Tea - Sparkling Lemon
Fuze Green Tea - Lemon
Fuze Black Tea - Peach Hibiscus
Fuze Green Tea - No Sugar
Rivella
Red Bull + 2.00
Red Bull Sugar Free + 2.00

ROYAL BLISS

Royal Bliss Tonic Water
Royal Bliss Signature Tonic
Royal Bliss Bitter Lemon
Royal Bliss Ginger Ale
Royal Bliss Aromatic Berry
Royal Bliss Ginger Beer

COCKTAILS

Bombay Classic Gin & Tonic +6.50
Bombay Sapphire | Royal Bliss Tonic Water | citroen
Drie Gezusters Cuba Libre +6.50
Bacardi Añejo Cuatro | Coca-Cola | limoen
Moscow Mule +6.50
42Below Vodka | Royal Bliss Ginger Beer | limoen |
munt | Angustora bitters
Cuban Lemonade +6.50
Bacardi Carta Blanca | Royal Bliss Ginger Beer |
anannassap
Tante Tini +6.50
'De Zusjes' eigen cocktail
Vodka Berry +6.50
Grey Goose Vodka | Royal Bliss Berry Sensation

TAPBIER

Heineken (5%)
Affligem Blond (6,8%) +1.00
Texels Skuumkoppe (6%) klein +1.50

BELGISCH

Duvel (8,5%) +1.50
De Koninck - Tripel d'Anvers (8%) +1.50
Bolleke De Koninck (5,2%) +1.00
Duvel 6,66 (6,66%) +2.00

FRISSE BIEREN

Amstel Radler (2%) +1.00
Liefmans Fruitesse (3,8%) +1.00

ALCOHOLVRIJ/ARM

Heineken (0,0%)
Amstel Radler (0,0%)
Affligem Blond (0,0%) +1.50



SPRITZERS

Aperol Spritz +4.50
Aperol | Martini Prosecco | bruiswater | sinaasappel
Drie Gezusters Passievrucht Spritz +5.50
Martini Fiero | Martini Prosecco | passievrucht |
bruiswater | sinaasappel

CIDER

Apple Bandit - Juicy Apple (4,5%) +1.00
Apple Bandit - Raspberry (4,5%) +1.00

WITTE WIJN

Auberge de M - Chardonnay
Auberge de M - Sauvignon Blanc

RODE WIJN

Auberge de M - Merlot



ROSÉ WIJN

Auberge de M - Grenache Rosé

BUBBELS

Martini - Prosecco DOC +1.50

SOEPEN



1. TOMATENSOEP 
met Provenciaalse kruiden
2. GROVE MOSTERDSOEP 
spekjes en prei




VOORGERECHTEN

3. CARPACCIO
Parmezaan, geroosterde pittenmix, kappertjes en truffelmayonaise
4. STEAK TARTAAR
kruidenmayonaise
5. VITELLO
met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes
6. BURRATA 
gepofte tomaatjes, balsamico en pesto
7. GEROOKTE ZALM
geroosterd stokbrood en mosterd dille dressing
8. CHARCUTERIE
met crema di balasmico
9. MINI EIERBAL 
een echte Groningse specialiteit maar dan in mini formaat
10. GEBAKKEN CHAMPIGNONS 
in kruidenboter gebakken met toast
11. MINI LOEMPJA'S
met chilisaus
12. GEITENKAASKROKETJES 
met appelpere compote
13. GYOZA'S 
met kewpie mayonaise
14. FLAMMKUCHEN ORIGINEEL 
Emmentaler, zure room, spek en dun gesneden prei
15. STICKY CHICKEN WINGS
sesamzaad en BBQ saus
16. CHICKEN POPCORN
met chilisaus

SALADE

17. SALADE DRIE GEZUSTERS 
gewokte gamba's, ossenhaaspuntjes en Oosterse saus
18. SALADE CAESAR KIP
Romaine sla met Caesardressing, croutons, ansjovis, Parmezaan, spekjes en een eitje
19. SALADE GEITENKAAS 
geroosterd krentenbrood, walnoten en balsamicostroop

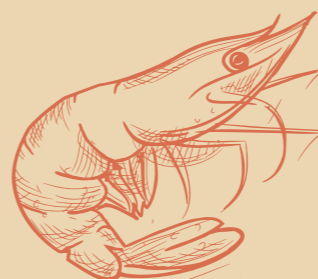
BOWLS

20. POKÉBOWL 
sushirijst en kewpie mayonaise
21. POKÉBOWL KIP
kip met sushirijst en pittige mayonaise

22. POKÉBOWL TONIJN
tonijn met sushirijst en sesam mayonaise

VLEES


23. KIPSATE
satésaus en gebakken uitjes
24. SPARERIBS
door de chef gemarineerde spareribs
25. STOOFVLEES
geserveerd met rijst
26. BEEF STROGANOF
biefstuk puntjes in een stroganoff saus
27. BEEF TERIYAKI
gebakken champignons, paprika en een Oosterse saus
28. SCHNITZEL DRIE GEZUSTERS 
geserveerd met champignonroomsaus
29. FRIKANDEL SPECIAAL
mayonaise, gesnipperde ui een currysaus
30. JACKFRUIT RENDANG 
geserveerd met rijst
31. GEHAKTBAL UIT DE JUS
met mosterdmayonaise
32. KIPGYROS
met een pita broodje en yoghurt mayonaise
33. BEENHAM
dik gesneden met honingmosterdsaus




VIS

34. GARNALEN IN LOOK 
garnalen in knoflookroom met brood
35. TONIJN TATAKI
licht aangeschroeide verse tonijn
36. GAMBA'S PIL PIL
geserveerd in een pittige olie
37. CALAMARIS
met aioli
38. ZEEBAARSFILET
geserveerd met citroen beurre blanc
39. KIBBELING
met remoulade
40. TONIJNSTEAK
Teriyakisaus en gewokte groente

NACHO'S

39. NACHO'S 
kruidenroomkaas, rode ui, jalapeño, tomatensalsa, kaas en guacamole
40. NACHO'S PULLED PORK
kruidenroomkaas, rode ui, jalapeño, tomatensalsa, kaas en BBQ saus

VERSIERDE FRIETEN

41. FRIETJE STOOFVLEES
gebakken uitjes en pittige mayo
42. FRIETJE CHIQUÉ 
truffelmayonaise en Parmezaan
43. FRIETJE JACKFRUIT RENDANG 
gebakken uitjes en pittige mayo
44. FRIETJE SATÉ
gebakken uitjes, pulled chicken en satésaus



BIJGERECHTEN

45. Frietje met mayonaise
46. Brood met boter
47. Maiskolf
48. Pofaardappel
49. Seizoensgroente
50. Brood met smeersels
51. Salade

ZOET

52. ZUSSEN SOES 
met vanille-ijs en slagroom, overgoten met chocolade
53. CRÈME BRÛLÉE
knapperig gekarameliseerd
54. DAME BLANCHE
een echte klassieker, met vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom
55. WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE
geserveerd met rood fruit
56. PASTEL DE NATA
geserveerd met karamelsaus
57. SORBET
sorbet van citroenijs
58. APPELTAART GYOZA'S
geserveerd met slagroom