

# BRASSERIE

EEN CULINAIRE BELEVING

## *Alles met Liefde*

### ASPERGE MENU

KEUZE UIT 3, 4, 5 OF 6 GANGEN

€ 42,- | € 52,- | € 62,- | € 72,-

#### GRAVALAX

Asperge - rode biet - dille

#### TOMPOUCE

Asperge - bladerdeeg - boerenham - mousse

#### PALING

Asperge - gepocheerd ei - schuim van aardappel

#### TERRINE

Asperge - aardappel - prei

#### IBERICO HAM

Asperge - doperwt - truffel - morille

#### UITBREIDEN MET EEN KAASPLANKJE € 16,50

4 soorten kaas van het moment - rozijnen notenbrood - appel reductie

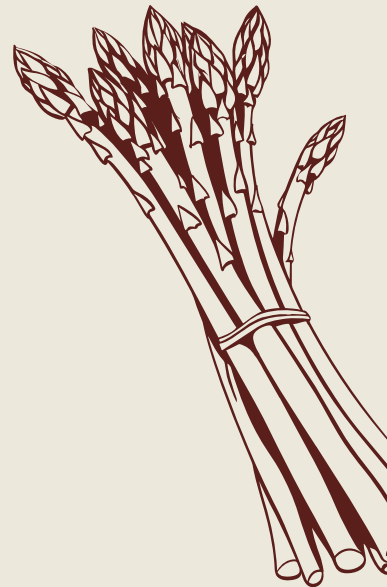
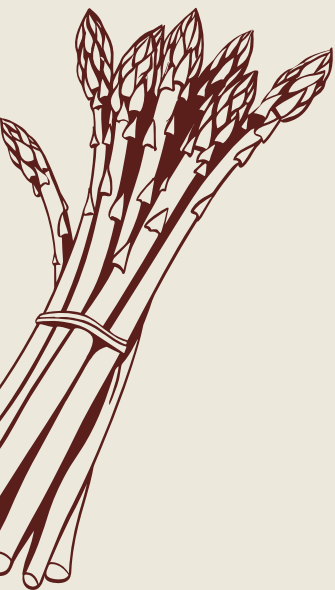
#### RABARBER

Asperge - aardbei - yoghurt

### SPECIAAL WIJN MENU

Ons wijnmenu is speciaal gecreëerd voor bij de culinaire gerechten van het maandmenu - een zorgvuldig samenspel van de keuken en de sommelier.

€ 9,- PER GLAS



# BRASSERIE

EEN CULINAIRE BELEVING

## Alles met Liefde

### CLASSICS

#### VOORGERECHTEN

**VISTRIO** € 18,-  
Rivierkreeft - paling - gerookte zalm - appel

**CARPACCIO** € 15,-  
Truffel - balsamico - parmezaanse kaas - pitten

#### HOOFDGERECHTEN

**TOURNEDOS** € 35,50  
Aardappel - ui - paddenstoel

**KABELJAUW** € 29,50  
Spinazie - aardappel - beurre blanc

#### DESSERT

**DAME BLANCHE** € 12,50  
vanille - chocolade - cacao crumble

**TOMPOUCE** € 12,-  
Gele room - framboos - vanille

### CHATEAUBRIAND

Een verfijnde klassieker van ossenhaas om te delen, beschikbaar vanaf twee personen  
Geserveerd met paddenstoel, ui en één saus naar keuze.

€ 48,50 PER PERSOON

### BIJGERECHTEN

**BROODPLANKJE** € 9,-  
Huisgemaakte boter - olie - zeezout

**FRIET** € 5,-  
Mayonaise

**TRUFFEL FRIET** € 8,-  
Parmezaan - verse truffel - truffelmayonaise

**GEBAKKEN EENDENLEVER** € 11,-

### SAUZEN

**RODE WIJNSAUS** € 3,-

**PEPER ROOMSAUS** € 3,-

**TRUFFEL JUS** € 4,-