MIDDENBEEMSTER

BRASSERIE Alles met Liefde

EEN CULINAIRE BELEVING

SEIZOENSMENU

KEUZE UIT 3, 4, 5 OF 6 GANGEN

€ 45,-| € 55,- | € 65,- | € 75,-

ZALM

Komkommer - gepofte rijst - bieslook - dille

BEEF TATAKI

Wasabi - rettich - bosui

ROODBAARS & COQUILLE

Venkel - beurre noisette - limoen

COURGETTE

Hoisin - hazelnoot - feta

RIBEYE

Zwarte knoflook - peterselie - doperwt - munt

UITBREIDEN MET EEN KAASPLANKJE € 16,50

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

FRAMBOOS

Bavarois - verveine- amandel - sorbetijs

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

MIDDENBEEMSTER

BRASSERIE *Alles met Liefde*

EEN CULINAIRE BELEVING

CLASSICS

VOORGERECHTEN

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

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

PIZZA TONIJN € 18,-
Filodeeg - Yellowfin - Japanse mayonaise - soja - wasabi

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS € 35,50
Aardappel - ui - paddenstoel

KABELJAUW € 29,50
Spinazie - aardappel - beurre blanc

RAVIOLI € 26,50
Gorgonzola - peer - spinazie

DESSERT

TOMPOUCE € 12,-
Gele room - framboos - vanille

DAME BLANCHE € 12,50
Vanille - chocolade - cacao crumble

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,-