

# BRASSERIE

EEN CULINAIRE BELEVING

## *Alles met Liefde*

### SEIZOENSMENU

KEUZE UIT 3, 4, 5 OF 6 GANGEN

€ 45,- | € 55,- | € 65,- | € 75,-

#### CEVICHE

Zeebaars - ponzu - parmezaan - crème fraîche

#### STEAK TARTAAR

Krokante sushirijst - soja - miso - eidooier - rettich

#### RISOTTO

Limoen - gamba - chorizo - chimichurri

#### CAPRESE

Zoetzure cherrytomaat - basilicum - burrata - bouillon

#### USA STEAK

Béarnaise - koolsalade - doperwt

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

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

#### SOES

Banaan - karamel - zeezout

### 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

**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,-