

## Drie gangen keuze menu

€ 27

### Voor en tussen

€ 9

Ceasar beef: Romeinse sla, gepofte tomaatjes, grana padano, kruiden croutons, gekookt ei, spek lamellen en gebakken beefpuntjes

*Wijn: Pinot Noir, Languedoc/Roussillon, Frankrijk - € 5,50*

Gravad lachs Niçoise: rauw gemarineerde Schotse zalmfilet met een salade van haricot verts, rode ui, kappertjes, olijven en gekookt ei

*Wijn: Brown Brothers, Everton White, Australië - € 5,10*

Champignons gevuld met feta kaas en tomaat, geserveerd met een kruidige couscous salade, gegrilde courgette en kruiden mayonaise \*

*Wijn: Château Gassier Rosé, Provence, Frankrijk - € 5,50*

### Hoofd

€ 17

Diamanthaas bereid op Oosterse wijze, met een broccoli taartje, gegrilde roseval aardappeltjes met een Oosterse saus

*Wijn: Mademoiselle L Haut-Médoc, Bordeaux, Frankrijk - € 7,90*

Scholfilet met krokante kruidenkorst, geserveerd met een puree van kikkererwten en paprika chutney

*Wijn: Matua Valley, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw Zeeland - € 5,50*

Groenten loempia's met groene asperges, gemarineerde taugé en een pittige tomaten saus \*

*Wijn: Bianco Salento, Feudi di San Marzano, Puglia, Italië - € 4,50*

### Na

€ 5

Aardbeien panna cotta, geserveerd met verse aardbeien en een frisse mint saus

*Wijn: Domaine Mas Amiel, Muscat de Rivesaltes, Frankrijk - € 4,50*

In laagjes opgebouwde witte en pure chocolade mousse met suikeramandelen en een kletskep

*Wijn: Domaine Mas Amiel, Maury Vintage, Frankrijk - € 4,75*

\* deze gerechten zijn vegetarisch

## Amuse diner De Brouwerij

Laat u verrassen met een avondvullend amuse diner:  
een reis door onze menukaart verdeeld over meerdere gerechten,  
van tongstrelend voorgerecht tot en met een heerlijk dessert

*Alleen per tafel te bestellen*

5 gangen amuse diner	€ 39
6 gangen amuse diner	€ 44
7 gangen amuse diner	€ 49

## Brouwerij classics

### Voor

Carpaccio classico, de welbekende royale Brouwerij versie ... € 12

*Wijn: Pinot Noir, Languedoc/Roussillon, Frankrijk - € 5,50*

Tomatensoep op Italiaanse wijze, bereid van Roma tomaten met tijm, knoflook en basilicum \* € 5

### Hoofd

Procureur van het Spaanse Iberico varken met groene asperges, een garnalen kroketje en peterselie jus € 22

*Wijn: Pinot Noir, Languedoc/Roussillon, Frankrijk - € 5,50*

Gebakken tournedos met een ratatouille van seizoensgroenten en gegrilde roseval aardappeltjes, naar keuze met rode wijnsaus, groene pepersaus of gebakken champignons € 26

*Wijn: Torres, Tormenta Cabernet Sauvignon - Organic, Chili - € 5,90*

Varkenshaassaté geserveerd met gewokte Chinese mie, kroepoek en satésaus met gehakte pecannoten € 16

*Wijn: Sutton Hill Shiraz/Cabernet, Australië - € 3,50*

*Hoofdgerechten worden op verzoek geserveerd met Vlaamse frites en salade.*

*Meer garnituur kan worden bijbesteld: frites, gekookte groenten, salade € 3*

\* *deze gerechten zijn vegetarisch*

## Onze desserts

Parfait van advocaat, met een crème van frambozen

Taartje van banaan, pecannoten en toffee \*

Aardbeien panna cotta, geserveerd met verse aardbeien en een frisse mint saus

In laagjes opgebouwde witte en pure chocolade mousse met suikeramandelen en een kletskep

Zuppa inglese, Italiaans dessert bestaande uit biscuit deeg, gele room en roodfruit likeur \*

Friandises, diverse kleine zoetigheden, lekker als dessert of bij de koffie \*

1 gerecht

€ 5 p.p.

2 gerechten

€ 8 p.p.

## Maar ook ...

Eén bolletje ijs met een toefje slagroom *(vraag naar de beschikbare smaken)* € 3

Brouwerij finale, een uitgebreide selectie van onze diverse desserts

*vanaf 2 personen* prijs p.p. € 10

*met 2 glaasjes Torres, Moscatel Oro, Spanje* prijs p.p. € 12

Kaasbordje met een selectie van binnen- en buitenlandse kazen geserveerd met tutti frutti brood en biologische stroop \* € 10

## Lekker erbij ...

Dow's Port Reserve, Late Bottled Vintage, 10 Years Old & 20 Years Old *vanaf* € 3,50  
Kies een heerlijk glas port bij uw kaasbordje of chocolade dessert

Torres, Moscatel Oro, Spanje € 3,50  
Een goudbruine, volzoete dessertwijn, erg lekker bij de zoete desserts

Domaine Mas Amiel, Muscat de Rivesaltes, Languedoc/Roussillon, Frankrijk € 4,50  
Een volle, fruitige dessertwijn, fantastisch bij de minder zoete desserts

Domaine Mas Amiel, Maury Vintage, Frankrijk € 4,75  
Een voortreffelijke rode dessertwijn, die heel goed past bij chocola en/of noten

\* *deze gerechten zijn vegetarisch*