

## Drie gangen keuze menu

€ 27

### Voor en tussen

€ 8

Loempia gevuld met Oosterse zalm, geserveerd met gemarineerde taugé, wasabi mayonaise en soja saus

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

Kroketjes van spinazie en kaas, geserveerd met een kruidige salade van cous cous en zongedroogde tomaatjes met een crème van basilicum \*

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

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

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

### Hoofd

€ 18

Gebakken doradefilet en gamba met knoflook pasta en mediterrane ratatouille

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

Gebraden diamanthaas omwikkeld met spek, daarbij citrus witlof, dadels, hazelnoot, aardappelkroketje en tutti frutti saus

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

Tarte tatin van cerise tomaat met amandel geitenkaas, kruidensla en honing \*

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

### Na

€ 5

Tiramisu met Frangelico en een krokantje van hazelnoten

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

Trifle van amarene kersen, gele room en hangop \*

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

\* *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

Gekaramelliseerde procureur van het Spaanse Iberico varken met een tarte tatin van appel en krokante rode ui € 20

*Wijn: Torres Mas Rabell Tinto, Spanje - € 4,50*

Tournedos met een groenten ratatouille en aardappel muffin, naar keuze met rode wijnsaus, groene pepersaus of gebakken champignons € 26

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

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

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

*Aardappelgarnituur & salade kunt u bijbestellen:*

*Frites, gekookte groenten, salade* € 3

### Junior (tot 12 jaar)

Frites met een snack (kroket, frikadel, kaassoufflé, kipnuggets of bitterballen) € 7

Frites met een stukje vis of varkenshaassaté € 9

## Onze desserts

Tiramisu met Frangelico en een krokantje van hazelnoten

Trifle van amarene kersen, gele room en hangop \*

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

Warme appelstrudel met een saus van boerenjongens en vanille \*

Brownie van pure chocolade met een compôte van peer en citrus \*

Panna cotta van rood fruit met een compôte van roodfruit en Griekse yoghurt

1 gerecht	€ 5 p.p.
2 gerechten	€ 7 p.p.
3 gerechten	€ 9 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. € 9

*met 2 glaasjes Torres, Moscatel Oro, Spanje* prijs p.p. € 11

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

€ 10

Voor kinderen tot 12 jaar hebben we een kinderijsje: softijs of een Ola ijsje € 2

## 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*