

~

# DINER KAART BRASSERIE

~

juni 2024

















## VOORGERECHTEN

HEEFT U EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE? GEEF DIT DOOR AAN ONZE MEDEWERKERS.

- Italiaanse tomatensoep**   € 7,50  
Huisgemaakte soep van vers gegrilde tomaten, ui, basilicum en oregano.
- Minestrone soep**   € 8,50  
Rijkelijk gevulde Italiaanse groentesoep.
- Couscous salade**   € 12,50  
Gekookte parel couscous met rozijnen, dadels en een mooie appeldressing.
- Pittige garnalen**    € 13,50  
Gebakken garnalen met knoflook, rode peper en olijfolie. Geserveerd met stokbroodjes.
- Rundercarpaccio**    € 14,50  
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en zoetzure ui.
- Burrata**    € 14,50  
Burrata met rucola, cherrytomaatjes, zonnebloempitten, walnoten, pesto en olijfolie.
- Zalmtartaar**     € 15,50  
Mooie tartaar van zalm op een bedje van tomaatjes, basilicum en afgemaakt met een kerrie mayonaise.

## HOOFDGERECHTEN

ALLE VLEES EN VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF GEBAKKEN KRIELTJES

- Pasta Salmone**    € 19,50  
Verse pasta met spinazie, kaassaus en gerookte zalmsnippers
- Vega pasta**     € 19,50  
Verse pasta met peer, gorgonzola, walnoten en bieslook.
- Lasagne**    € 19,50  
Huisgemaakte lasagne met tomatensaus, gehakt, courgette, spinazie, mozzarella en pijnboompitten.
- Schnitzel van aubergine**   € 21,50  
In een kruidenkorst gepaneerde aubergine met aardappelmousseline en tzatziki.
- Angus beefburger**    € 21,50  
Runderburger met sla, tomaat, augurk, kaas en BBQ saus.
- Varkenshaas medaillons**  € 23,50  
Medaillons van varkenshaas met gegrilde seizoensgroenten en romige kaassaus.
- Mixed grill** € 27,50  
Trio van flat iron steak, varkenshaas en kipspies, chimichurri en gegrilde seizoensgroenten.

## VERVOLG HOOFDGERECHTEN

ALLE VLEES- EN VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF GEBAKKEN KRIELTJES

**Flat iron steak**   € 28,50

Flat iron steak met gegrilde seizoensgroenten en rode portsaus.

**Surf & Turf**  € 30,00

Flat iron steak met gebakken gamba's, chimichurri en gegrilde seizoensgroenten.

**Zeebaars**   € 23,50

Op de huid gebakken zeebaars met een groentetaartje, gegrilde seizoensgroenten en huisgemaakte basilicumsaus.

**Kabeljauwfilet**   € 24,50

Op de huid gebakken kabeljauw met een heerlijke tomatensalsa, seizoensgroenten en aardappelmousseline.

## NAGERECHTEN

**Affogato**  € 8,00

Vanille ijs overgoten met warme espresso. Afgemaakt met slagroom en cacao.

**Dame blanche**   € 8,50

Vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom.

**Tiramisu originale**    € 9,00

Huisgemaakte tiramisu naar authentiek Italiaans familierecept.

**Crème brûlée**   € 8,50

Gekarameliseerde crème brûlée met kaneelijs en slagroom.

**Vruchtensorbet**   € 9,50

Sorbetijs met vruchten en slagroom. (Vegan: zonder slagroom)

**Aardbeien cappuccino**   € 9,50

Huisgemaakte aardbeienjam, crumble, vanille ijs, aardbeien coulis en room.


 Lactose

 Zwaveldiox...

 Schaaldieren

 Vis

 Gluten

 Noten

 Ei

 Vegan

# KINDERMENU

LEEFTIJD TOT 12 JAAR

**Kindersoep**   € 5,00

Huisgemaakte tomatensoep.

**Kinderfriet kroket**    € 7,50

Frietjes met mayo, kroket en appelmoes.

**Kinderfriet chicken**    € 7,50

Frietjes met mayo, crispy chicken tenders en appelmoes.

**Kinderpasta**   € 9,00

Spaghetti met huisgemaakte tomatensaus.

**Kinderlasagne**    € 9,00

Huisgemaakte lasagne met tomatensaus, gehakt, courgette, spinazie, mozzarella en pijnboompitten.

**Kinderijsje**   € 4,50

2 bolletjes vanille ijs met slagroom en wat crumble.