

~
MENU LENTE
~

BENVENUTO A "BRASSERIE HET VERLANGEN"

Welkom in onze sfeervolle brasserie, waar de geur van vers bereide gerechten je meteen verwelkomt. Hier draait alles om genieten, ontspannen en je laten verwennen met culinaire hoogstandjes die met liefde zijn bereid door ons keukenteam. Onder leiding van onze half-Italiaanse chef brengen we de authentieke smaken van Italië naar je tafel, gecombineerd met de beste lokale ingrediënten.

Of je nu binnenkomt voor een geurige kop koffie met vers gebak of aanschuift voor een heerlijke lunch, je proeft in elk gerecht de passie en het vakmanschap. Vanaf 17:00 uur verandert onze brasserie in een oase van smaak, waar je kunt genieten van een uitgebreid diner met gerechten die speciaal voor jou zijn bereid. Van sappige vleesgerechten tot verse vis, en van verrukkelijke vegetarische opties tot smaakvolle veganistische creaties, er is voor ieder wat wils.




























Omdat we werken met de meest verse ingrediënten en uitsluitend keurmerk-vlees, kan het voorkomen dat een gerecht tijdelijk niet beschikbaar is. Geen zorgen, onze chef stelt met plezier een nieuwe creatie voor je samen, volledig afgestemd op jouw wensen.

Onze bediening staat bekend om haar bekende Brabantse gezelligheid. Dankzij onze persoonlijke touch zorgen we ervoor dat je je hier altijd thuis voelt. Heb je speciale dieetwensen of allergieën? Laat het weten en we maken iets bijzonders voor je. Bij ons draait alles om de perfecte balans tussen heerlijk eten, een ontspannen sfeer en een glimlach op je gezicht. Ben je niet helemaal tevreden of heb je suggesties? Spreek ons dan gewoon aan. Wij wensen je een heerlijk verblijf.

Buon appetito e goditi la vita!

VOORGERECHTEN

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

- Zuppa di pomodoro**   € 7,50
Gegrilde tomaten | uien | basilicum | oregano
- Minestrone**    € 8,50
Tomaten | uien | selderij | courgette | aubergine | bloemkool | cannellini
- Carpaccio van peer (vegetarisch en vegan; zonder gorgonzola)**     € 14,50
Flinterdun gesneden peer | geroosterde macadamia | rucola | gorgonzola | vijgen
- Rundercarpaccio**    € 14,50
Dungesneden ossenhaas | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | zongedroogde tomaten | rucola
- Gamberetti piccanti**    € 14,50
Gebakken garnalen | knoflook | rode peper | olijfolie | brood
- Caprese taartje**   € 14,50
Buffelmozzarella | rucola | tomaatjes | basilicum | olijfolie | 8 jaar oude balsamico
- Gerookte zalm**     € 15,50
Zalm warm gerookt | ingelegde venkel | wortel | dille
- Ravioloni**    € 16,50
Ravioli | champignons | ingelegde venkel | wortel | bimi
- Ceviche van kabeljauw**    € 16,50
Kabeljauw | cherry tomaatjes | burrata | limoncello | basilicum | pijnboompitten | brood

VERRASSINGSMENU

UITSLUITEND PER TAFEL TE BESTELLEN EN OP BASIS VAN BESCHIKBAARHEID


- 4 GANGEN VERRASSINGSMENU** € 49,00
Antipasto | primo | secondo | dolce
- 5 GANGEN VERRASSINGSMENU** € 59,00
Aperitivo | antipasto | primo | secondo | dolce

 Vegan

 Vegetarisch

 Selderij

 Lactose

 Noten

 Ei

 Mosterd

 Pittig

































 Schaaldieren

 Gluten

 Vis

HOOFDGERECHTEN

BIJ ONZE VLEES- EN VISGERECHTEN SERVEREN WIJ FRIETJES OF KRIELTJES

- Pasta all'arrabiata**      € 19,50
Verse pasta | tomatensaus | chilivlokken | basilicum | Parmezaanse kaas.
- Pasta Gamberi**      € 21,50
Verse pasta | pistache pesto | gamba's
- Pappardelle con salsiccia di finocchio**    € 22,50
Huisgemaakte pappardelle | venkelworst | tomatensaus | Parmezaanse kaas
- Pasta reggiano**    € 25,50
Verse pasta aan tafel bereid uit een half Parmezaans kaaswiel. (24 maanden gerijpt) Afgemaakt met salie en truffel
- Risotto primavera**     € 21,50
Risotto | groene asperges | amandelen | buffelmozzarella | Parmezaanse kaas
- Gnocchi dal forno**    € 21,50
Gnocchi | champignons | courgette | tomatensaus | basilicum | mozzarella | Parmezaanse kaas (vegan zonder kaas, mozzarella)
- Steak van pompoen met groentensaus**    € 21,50
Pompoen | groentensaus (aubergine, courgette, paprika) | pistache | rucola | tijm | knoflook | cherrytomaatjes
- Smash burger wagyu (dubbele burger + € 5,00)**   € 21,50
Wagyu burger | uienjam | kaas | bacon | burgersaus | briochebroodje
- Saltimbocca** € 23,50
Kalkoenfilet | salie | prosciutto | seizoensgroenten
- Filetto di maiale**    € 23,50
Varkenshaas getrancheerd | kruiden | gegrilde seizoensgroenten | witte wijnsaus
- Involtini di pollo**  € 23,50
Kipfilet rolletjes | spinazie | prosciutto | marsalawijn | Parmezaanse kaas
- Mixed grill** € 29,50
Kleine diamanthaas | kleine varkenshaas | kipspies | chimichurri | gegrilde seizoengroenten
- Tagliata di manzo** € 32,50
Ribeye getrancheerd | rozemarijn | seizoensgroenten | rode wijnsaus

 Vegetarisch

 Lactose

 Ei

 Pittig

 Gluten

 Schaaldieren

 Noten

 Selderij

 Vegan

 Zwaveldiox...

VERVOLG HOOFDGERECHTEN

ALLE VLEES - EN VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF KRIELTJES

Doradefilet   € 23,50

Doradefilet (huid gebakken) | gegrilde seizoensgroenten | basilicumsaus



Salmone    € 24,50

Zalmfilet (huid gebakken) | witte wijnsaus | gegrilde seizoensgroenten

Merluzzo nella salsa di pomodoro  € 26,50

Kabeljauw (huid gebakken) | olijven | tomatensaus | kappertjes

STEL JE EIGEN PIZZA SAMEN

BASIS PIZZA   € 11,50

Kies je extra ingrediënten:

Rode ui (+ 0,50) | paprika (+ 0,50) | champignons (+ 0,50) | rucola (+ 0,50) | Jalepeño (+ 0,50) | oregano (+ 0,50) | tonijn (+ 1,25) | prosciutto (+ 1,25) | salami (+ 1,25) | gorgonzola (+ 1,25) | gekookte ham (+ 1,25) | Parmezaan (+ 0,50)

NAGERECHTEN

Affogato   € 8,00

Vanille ijs | warme espresso | slagroom | cacao

Dame blanche   € 8,50



Vanille ijs | chocoladesaus | slagroom

Tiramisu originale    € 9,00

Huisgemaakte tiramisu naar authentiek Italiaans familie recept

Crème brûlée    € 8,50

Gekarameliseerde crème brûlée van limoen met een vleugje rozemarijn en een tipje cointreau.

Sorbetijs (vegan: vegan slagroom, geen crumble)   € 8,50


Sorbetijs | slagroom | crumble

Panna cotta   € 9,00

Vegan room | sinaasappel | grand marnier | karamelsaus.

Dolce con pera   € 9,50

Room | ricotta | mascarpone | gekarameliseerde peer | crumble

Cannoli siciliani    € 9,50


Ricotta | room | pistache | chocolade

 Lactose

 Vis

 Zwaveldiox...

 Gluten

 Noten

 Ei

 Vegan