

BRASSERIE 't vingerling

MENUKAART PER 01.04.2019

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN OSSENHAAS 11,50
Basilicumcrème | Parmezaanse kaas |
zoete tomaat | rucola

SALADE GEROOKTE ZALM 12,50
Hollandse asperge | kruidenvinaigrette

SALADE VAL-DIEU KAAS 10,00 **V**
Salade | Belgische camembert uit de oven |
gebakken appel
| spekjes | appelstroop

GEGRATINEERDE GEITENKAAS 10,00 **V**
Salade | gegratineerde geitenkaas |
honingdressing

DUO EEND & PATA NEGRA 14,50
Eendenleverpaté | Pata Negra | toast |
vijgencompote

BRIOCHE SAN DANIELLE HAM 12,50
Hollandse asperges | ei | truffelsaus

GEBRANDE TONIJN 13,50
Parelcouscous | soja | wasabi

GAMBA'S UIT DE OVEN 13,50
Olijfolie | knoflook | rode peper |
peterselie

ROMIGE ASPERGESOEP 6,75 **V**
Asperge | scharrelei

RAVIOLI UIT EIGEN KEUKEN 10,00 **V**
Paddenstoelen | truffelroom |
Parmezaanse kaas

GEBAKKEN EENDENLEVER 15,00
Suikerbrood

V: Deze gerechten zijn vegetarisch of
kunnen vegetarisch geserveerd worden.

Heeft u een allergie of intolerantie ?
Meld het ons bij uw bestelling.

Kleine wijzigingen voorbehouden

VISGERECHTEN

GRIETFILET 23,50
Truffelrisotto | paddenstoelen |
Parmezaanse kaas

WILDE GAMBA'S 22,50
Pasta | witte wijn | knoflook | rode peper |
bosui

GEBAKKEN ZEEBAARSFILET 22,50
Compôte van ui | risotto met paling

TONIJN VAN DE PLANCHA 22,50
Couscous | antiboise | olijven

VLEES- EN WILDGERECHTEN

BAVETTE VAN DE GRILL 19,75
Gepofte knoflookmayonaise | gebakken
krieltjes | bospeen

TOURNEDOS 26,50
Grain-fed ossenhaas | truffeljus | roseval
aardappel | witlof

TOURNEDOS ROSSINI 32,50
Grain-fed ossenhaas | truffeljus |
gebakken eendenlever
| roseval aardappel | witlof

KALFSBIEFSTUK VAN DE GRILL 22,50
Saus van pikante gorgonzola | pasta |
courgette

LAMSHAASJES 22,50
Honing-tijm saus | roseval aardappel |
knolselderijpuree

VEGETARISCHE HOOFDGERECHT

RAVIOLI UIT EIGEN KEUKEN 15,00 **V**
Paddenstoelen | truffelroom |
Parmezaanse kaas

Wij serveren salade, frietjes en mayonaise bij
onze hoofdgerechten.

NAGERECHTEN

SOESJES MET WARME CAMEL 7,50
CHEESECAKE | VANILLE | WITTE CHOCO 7,50
CREMEUX FRAMBOOS | BASTOGNE | SORBETIJS
VAN CITROEN 7,50
PANNA COTTA | PASSIEVRUCHT | SORBETIJS
VAN GROENE APPEL 7,50
KAASPLATEAU MET VRUCHTEN-
NOTENBROOD 9,50

BRASSERIE
't vingerling

't maandmenu

April 2019

Gerookte zalm

Salade | Hollandse asperges |
kruidenvinaigrette

of

Brioche San Danielle ham

Hollandse asperges | ei | truffelsaus

„

Gegrilde bavette

Gepofte knoflookmayonaise | bospeen
| gebakken krieltjes

of

Tonijn van de plancha

Couscous | antiboise | olijven

„

Cremeux van framboos

Bastogne | sorbetijs van citroen
of

Panna cotta

Passievrucht | sorbetijs van groene
appel

€ 34,50

't paasmenu

21 April 2019

Paas amuse

„

Proeverij van voorgerechtjes

Geserveerd met stokbrood & aioli

„

Lamshaasjes

Hollandse asperges | krieltjes | honing-
tijmsaus

of

Grietfilet

Hollandse asperges | truffel | puree
of

Kalfsbiefstuk

Saus van pikante gorgonzola | pasta |
courgette

„

Cheesecake

rood fruit | slagroom

€ 39,50