

BRASSERIE BOUDEWIJN

Voorgerechten

Tonijn 8,5
Geroosterd in sesamzaad met wasabi-mayonaise

Rundercarpaccio 8,5
Met gerookte mayonaise en parmezaan

Gamba's pil pil 8,5
Geserveerd met brood

Wortelhummus  8
Met salsa verde en geroosterde bospeen

Gebakken coquille 2 st. 9
Met gestoofde prei en een saus van schaal- en schelpdieren


Sticky ribs 8,5
Met huisgemaakte BBQ-saus, chili en koriander

Tom Kha soep  8
Pittige Thaise kokossoep

Beef Tataki 8,5
Met een ponzu-dressing en sojabonen

Flatbread  7,5
Met mint-yoghurt en geroosterde groenten

Eendenborst 8
Met zoetzure komkommer en hoisinsaus

'KFC'  8
'Krispy fried cauliflower' en een vadouvan-mayonaise

Gerookte makreel 8
Met witte koolsalade

Desserts

Onze wisselende desserts 8

Kaasplank van de KaasKampanje 14,5

Irish/Spanish Coffee 8

Espresso Martini 11

Hoofdgerechten

Lamsrump 21
Met doperwtenpuree met salie en een lamsjus
Wijn tip: Corbieres, Frankrijk

Runderbavette 22
Met geroosterde pastinaak en een saus van oregano

Wijn tip: Bodegas Estada, Spanje

Kalfsentrecôte 22
Met groene asperge en een romige saus van grove mosterd

Wijn tip: Nekeas El Camino, Spanje

Vis van de dag 21
Met seizoensgroenten en een beurre blanc saus

Wijn tip: Chardonnay, Frankrijk

Pasta 'carbonara style' 23
Met gerookte paling

Wijn tip: Sauvignon blanc, Frankrijk

Ravioli gevuld met truffel en knolselderij  19
Met gebakken champignons

Wijn tip: Sangiovese, Italië

Sides

Brood 4
Met gezouten roomboter

Caesar salade 6
Met gerookte kip, parmezaan en croutons

Friet 5
Met huisgemaakte mayonaise of truffelmayonaise en parmezaan

Sajoer boontjes 6
Pittige sperziebonen met kokos en chili

Geroosterde aardappelen uit de oven 5

Chef's Menu

42,5

Laat u verrassen door de chef met een 4-gangen Chef's Menu

Dit menu bevat het volgende: twee voorgerechten een hoofdgerecht met een side dish en een dessert