

# BRASSERIE BOUDEWIJN

## Voorgerechten

Tonijn 9  
*Geroosterd in sesamzaad met wasabi-mayonaise*

Rundercarpaccio 9  
*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. 9,5  
*Met gestoofde prei en een saus van schaal- en schelpdieren*


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

Tom Kha soep  8,5  
*Pittige Thaise kokossoep*

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

Flatbread  7,5  
*Met mint-yoghurt en geroosterde groenten*

Eendenborst 8,5  
*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 23  
*Met doperwtenpuree met salie en een lamsjus*  
*Wijn tip: Corbieres, Frankrijk*

Runderbavette 22,5  
*Met geroosterde pastinaak en een saus van oregano*  
*Wijn tip: Bodegas Estada, Spanje*

Kalfsentrecôte 24  
*Met groene asperge en een romige saus van grove mosterd*  
*Wijn tip: Nekeas El Camino, Spanje*

Vis van de dag 23,5  
*Met seizoensgroenten en een beurre blanc saus*  
*Wijn tip: Chardonnay, Frankrijk*

Pasta 'carbonara style' 24  
*Met gerookte paling*  
*Wijn tip: Sauvignon blanc, Frankrijk*

Ravioli gevuld met truffel en knolselderij  21  
*Met gebakken champignons*  
*Wijn tip: Sangiovese, Italië*

## Sides

Brood 4  
*Met gezouten roomboter*

Caesar salade 7  
*Met gerookte kip, parmezaan en croutons*

Friet 5  
*Met huisgemaakte mayonaise of truffelmayonaise en parmezaan* 7

Sajoer boontjes 6  
*Pittige sperziebonen met kokos en chili*

Geroosterde aardappelen uit de oven 5

## Chef's Menu

44,95

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*