

# De Brasserie

## Spezialitäten

<b>VORSPEISEN</b>	
Salat mit gratinierten Ziegekäse mit Honig- und Senfsoße	€ 8,50
Holländische Nordseegarnelen mit Garnelensoße	€ 10,50
Geräuchert Aal von Gerrit Eveleens	€ 12,50
Carpaccio von Rinderlinde mit Nussdressing und Tête de moine	€ 12,00
Italienische Tomatensuppe	€ 5,50
Suppe des Tages, täglich variierende Suppe	€ 5,50
<b>HAUPTSPEISEN</b>	
Tournedos von Lachs und Wolfsbarsch mit Speck serviert mit Soße Beurre Blanc	€ 17,00
Gebratene Baby Zunge (3 Stück)	€ 24,50
Baby Zunge 'Seemann Art' Mit Riesen Garnelen, Garnelen, Zwiebeln und Peperoni	€ 29,50
Fisch Parade Gamba Spieße, gegrilltem Lachs und gebratene Seezunge serviert mit Beurre blanc Soße	€ 22,50
Schweinelende mit Pfeffer Rahmsoße	€ 17,00
Gebraten Tournedos mit Schalotten und Rotweinsoße	€ 25,50
De Brasserie Special von dem grill, Kombination von gegrilltes Tournedos, Schweinefilet und Lammkoteletten mit Kräuterbutter	€ 25,00
<b>NACHSPEISEN</b>	
Crème Brûlée Serviert mit Vanille Bourbon Eis	€ 7,75
Petit Parade Kombination von verschiedene Nachspeisen	€ 9,50
Käseplatte Wenn man den schon in Holland ist, soll man doch Käse essen! Lassen Sie sich überraschen durch unsere Kuchenchef!	€ 10,50

# Menu

## De Jonge Jager

3-GÄNGE WAHL-MENU € 29,50 PRO PERSON

<b>VORSPEISEN</b>	€ 7,50
Mini Clubsandwich Von Vitello tonnato mit kalbsfleisch, mit Thunfisch Mayonnaise und getrocknete Serrano-Schinken	
Ardenner Schinken mit Honig Melone und Südfrüchtekompott	
Frische Spinatsalat mit Speckdressing und ein lauwarmes leicht geräuchertes Lachsmittelstück	
<b>HAUPTSPEISEN</b>	€ 16,50
Gebackene Entenbrüstchen mit Balsamico Portweinsoße	
Im Ofen gargekochte Kabeljau mit einer Haut von Sardinen Tapenade mit Beure Blanc Soße und Oliventapenade	
Rose von Frühlingsrolle Teig, gefüllt mit Spinat und ein pochirtes Ei auf sautierte Waldpilze, mit Fettuccine Bandnudeln und Trüffelrahm	
<b>NACHSPEISEN</b>	€ 5,50
Klassischer Sorbet Obstsalat, Sorbet Eis, Waldfrüchtesoße und Slagsahne	
Arme Ritter von Zuckerbrot mit Zimt Eis	
Parfait von Bittermandelmakronen	

Auf der Spiegel und den Brette an der Wand lesen Sie unsere monatliches 3-Gänge Menu von €27,50 und das Gericht der Woche

# Menu

## De Maalderij

3-GÄNGE MENU € 37,50 PRO PERSON

<b>VORSPEISEN</b>	€ 9,50
Thunfisch Carpaccio mit Balsamico Sirup und Rucolapesto frische Salat mit Streifen von Parmesan Käse	
Trio von Ente Eingemachte Entenkeule auf einem Bett von Fettuccine Nüdeln, geräucherte Entenbrüstchen auf einem frische Salat, gegrillte Entenstopfleber mit Karamel Apfel	
Grand Entree Carpaccio von Rind, geräucherte Entenbrüstchen, Raucherlachs und Tomatencremesuppe	
<b>HAUPTSPEISEN</b>	€ 21,50
Gebackene echte Rotzunge Filet, serviert mit Garnelenrisotto und geröstete Cherrytomaten und Hummersoße	
Gebackene Kalbsnüsschen umwickelt mit Parma Schinken und eine rahmige Salbeisoße	
Mit Pastrami gefüllte Perlhuhnfilet, mit einer Soße der Knoblauch und Cashewnüsse	
<b>NACHSPEISEN</b>	€ 6,50
Warme Schokoladetorte mit Vanille Eis	
Tiramisu von Himbeeren und Himbeersorbet Eis	
Tarte Tatin von Apfel mit Butterscotch Eis	

Die Gerichte des Menüs De Jonge Jager und De Maalderij können auch separat bestellt werden

# Mittag Speisen

# Salate und Platte

# De Brasserie



RESTAURANT

## EIGERICHTE

Strammer Max € 6,75  
*Machen Sie Ihre eigene Zusammenstellung mit Schinken, Käse, Speck, Roastbeef und Tomate. Zuschlag pro Zusatz € 0,25*

Bauern Omelette € 7,95

## SUPPE

Orientalische Hühnersuppe € 4,50  
Gemüsesuppe € 4,50  
Suppe des Tages € 4,50  
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken € 4,50

## ZWÖLF UHRCHEN

Husaren Salat mit Roastbeef, Frikandeau und Räucherlachs. Gebacken Ei mit Speck, serviert mit Baguette und Butter € 9,95

## HALB EINS

Tomatensuppe, Husaren Salat, 1/2 Pistolet mit Eiersalat und 1/2 Pistolet Filet American mit Zwiebeln € 9,95

## KÖSTLICHE SANDWICHES

Brötchen Kalbfleisch Krokette € 3,75

Brötchen Gesund € 4,50

Brötchen Hackbraten € 4,95

Italienisches Brot mit Schinken, Tomate und Zwiebeln, mit Käse überbacken € 5,50

Pistolet "Teuflisches Huhn" mit Zwiebeln, Paprika, Champignons und Bohnensprossen. € 5,95

Tomaten-Mozzarella Panini € 5,95

Salami Focaccia € 6,10  
Champignons, Paprika, Zwiebeln gratiniert mit Mozzarella

Waldkornbol Schnittlauch-Frischkäse mit einem gekochten Ei und Schinken € 6,90

Ciabatta-Carpaccio mit getrocknete Tomaten, Pesto und Parmesan € 9,95

Trío von Mini-Fisch-Sandwichs € 11,50  
Räucherlachs, Holländische Garnelen und Aal.

## SALATE

Cäsar-Salat € 8,75  
geräuchertem Huhn, Parmesan, Speck, Anchovis und Knoblauch-Croutons

Salat De Jonge Jager € 9,90  
gemischter Salat mit gebratene Filets Punkte, Champignons, Zwiebeln und Peperoni

Salat Niçoise € 9,90  
Thunfisch Salat mit gegrilltem Thunfisch, grünen Bohnen, Oliven, roten Zwiebeln und Paprika

## PLATTE

De Rustende Jager Bürger mit Käse, Chili-Sauce und Pommes Frites € 7,65

Hähnchen-Saté € 9,50  
serviert mit Baguette und Butter  
Zuschlag Pommes Frites € 1,50

Schweinefilet Saté € 10,00  
serviert mit Baguette und Butter  
Zuschlag Pommes Frites € 1,50

Wieners Schnitzel mit Pommes Frites und Salat € 15,50

Zwei gebratene Baby Zunge € 17,50  
serviert mit Pommes Frites und Remoulade Soße

## Snacks

Kalbfleisch "bitterballen" oder mini-snacks (8 Stück) € 4,80

Käse (Junge und Alte) € 4,80

Ochsen Wurst € 4,80

Verschiedenen Brotsorten serviert mit tapenade, Olivenöl mit Meersalz und Butter € 4,80

Fisch Variation, geräucherte Lachs und geräucherte Aal € 9,50  
von Gerrit Eveleens, serviert auf geschnitten Baguette (4+4)