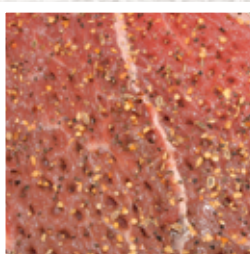
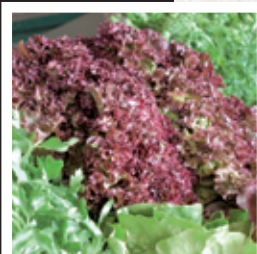


Menukaart

Culinair genieten



Voorgerechten

Coquille & zalm € 15,00

Carpaccio van coquilles met een bombe van gerookte zalm, gemarineerde bospaddenstoelen en een gel van saffraan

Schelvis € 12,00

Gepekeld en gebrande schelvisfilet met vanillezuurkool en een dressing van paling, kappertjes en olijfolie

Fantasie € 14,00

Wisselende variatie van vier kleine voorgerechtjes

Eend € 12,50

Huisgerookte eendenborst met gegratineerde geitenkaas, gebrande nootjes en een groene salade met aceto balsamico

Rund & Kalf € 12,50

Carpaccio van runder- en kalfsfilet met olijfjes, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas

Hert € 12,50

Tartaar van hert met gerookte eidooier, zoetzure wintergroenten en croutons van bloedworst

Wild zwijn € 12,00

Tompouce van zacht gegaarde wildzwijnfilet met gedroogde kruidkoek, meloesuitjes en rode koolmayonaise

Verrassing van groente € 11,00

Laat u verrassen door wat er in de koude grond groeit en door de bereiding van onze chefs is opgebloeid



Wijnarrangement
4 wijnen
€ 19,95



Soepen

Rode koolsoep € 7,50

Romige soep van rode kool met getourneerde appel en croutons van bloedworst

Wildbouillon € 7,50

Krachtige bouillon met een winterse ravioli, geserveerd met een kleine carpaccio van hert

Duo-soepje € 7,50

Geconcentreerde wildbouillon met winterse ravioli en een licht gebonden knolselderij-soep met reepjes zalm en spekkruim

Tussengerechten

Duivenborst € 13,50

Rosé gebakken duivenborst met ravioli gevuld met pompoen, morieljes en wildsaus

Kabeljauw € 13,50

In een buideltje van koolblad verpakte gestoomde kabeljauw met witte wijn-linzenjus en stro van knolselderij



*Bent u allergisch
voor...?
Vertel het ons.*



Hoofdgerechten

Vispalet Jacques Cousteau € 24,50

Vier soorten vis met huisgemaakte kruidenpasta en gestoofde groenten

Kabeljauw € 21,00

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met gebakken spitskool, gemarineerde en gefrituurde zoete aardappel en mosterdsaus

Zwaardvis & Gamba € 22,50

Gegrilde filet van zwaardvis en gebakken gamba's uit de Big Green Egg, geserveerd met geroosterde pompoenpuree

Duo van wild zwijn € 20,00

Gebakken wildzwijn rack en een wildzwijn saucijs met geglaceerde spruitjes met spekjes, puree van knolselderij en een jus van kruidkoek

Hert € 25,50

Gebakken hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken bospaddenstoelen en truffeljus

Tournedos € 26,50

Biefstuk van de haas met roergebakken groenten en een saus van meloesuitjes

Bavette € 22,00

Smaakvol stukje vlees, afkomstig van de buik van het rund, met een aardappeltorentje en kruidensaus

Sukade € 22,00

In Gulpener Bockbier langzaam gegaarde sukade van Black Angus rund met knapperige aardappelcroutons en eigen jus



Amusediner

€ 49,50

(Per tafel te bestellen - Twee gerechtjes per gang)

Carpaccio van coquilles met een gel van saffraan en een tompouce van zacht gegaarde wildzwijnfilet en gedroogde kruidkoek



Krachtige wildbouillon met winterse ravioli en lichtgebonden soep van rode kool met croutons van bloedworst



In een buideltje van koolblad verpakte gestoomde kabeljauw met witte wijn-linzenjus en stro van knolselderij



Gebakken hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken bospaddenstoelen en truffeljus



Bavarois van Haagse hopjes met een toffeesaus, salted nuts en witte chocolade ijs



Feestje?

*Wij hebben
een passend
arrangement*



Menu de saison

€ 29,50

Huisgerookte eendenborst met gegratineerde geitenkaas, gebrande nootjes en een groene salade met aceto balsamico



In Gulpener Bockbier langzaam gegaarde sukade van Black Angus rund met knapperige aardappelcroutons en eigen jus



Chocoladenostalgie

Nostalgie

Crispy salade

€ 12,50

Rauwkostsalade met gebakken zalm, garnalen en spekjes, geserveerd in een crispy aardappelmandje

Sliptongen

€ 21,50

Krokant gebakken sliptongen met frites, mayonaise en rauwkost

Zeetong

In roomboter gebakken ± 450 gram met Picassogarnituur **vanaf € 32,50**
+ € 3,50

Surprise

€ 23,00

Drie soorten gebakken vlees met aan tafel geflambeerd garnituur van champignons, paprika en ui.

Runderentrecote

€ 22,50

met passend garnituur en kruidenboter.

Hazenbout of wildpeper

€ 21,00

Aan u de keus: gestoofde hazenbout of een stoofpotje van haas, hert en paddenstoelen met een passend wildgarnituur



*Spaart u al
smakelijk?*



Desserts

Crêpe suzette

€ 7,50

Torentje van flensjes gevuld met sinaasappel, vanille-ijs en saus van Grand Marnier

Hopjesbavarois

€ 6,50

Luchtige bavarois met toffeesaus, salted nuts en witte chocolade-ijs

Perentaartje

€ 8,00

Taartje van Conference peer met frangipane en pistache-ijs

Crème brûlée

€ 7,50

Klassieke vanillepudding bedekt met een krokant suikerlaagje en een bolletje boerenroomijs

Pure nostalgie

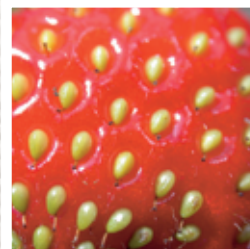
€8,00 p.p.

Garde chocolademousse met appeltagliatelle, appelijs en vanillesabayon

Kaasplankje

€ 8,50

Italiaanse en Franse kaasjes met limoen, gemberstroop en abrikozenbrood



Culinair genieten

Openingstijden



't BRODSHOES

Dinsdag t/m vrijdag vanaf 12.00 uur

Zaterdag vanaf 14.00 uur

Zondag gesloten, maandag op afspraak

www.brodshoes.nl