

Reserveren? - eerst bellen!

WILT U TIJDENS DE KERSTDAGEN VERZEKERD ZIJN VAN EEN TAFEL, DAN IS HET NOODZAKELIJK OM EERST EEN RESERVERING TE MAKEN ALVORENS U HET ANTWOORDFORMULIER VERDER INVULT.

DIT KAN TELEFONISCH (0548 - 513 888) OF VIA [INFO@BRODSHOES.NL](mailto:info@brodshoes.nl)

Vervolgens kunt u op het antwoordformulier aangeven op welke kerstdag u komt, met hoeveel personen en wat uw menukeuze is. Ook speciale dieetwensen kunt u hier vermelden.

Wij vragen u vriendelijk om het ingevulde formulier vóór zaterdag 16 december aan ons te retourneren. Dat mag per post of per mail of u loopt even binnen wanneer u in de buurt bent.


'tBRODSHOES
culinair genieten

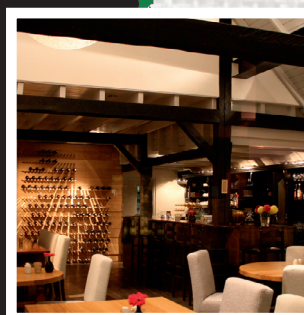
Kerst 2017


'tBRODSHOES
culinair genieten

Bouwstraat 41, 7462 AX Rijssen

Tel. 0548 513 888

info@brodshoes.nl • www.brodshoes.nl



Voorgerechten

Proeverij voor Twee € 14,50 p.p.

Een selectie van onze voorgerechten om samen van te genieten

Drieluik zalm € 13,50

Tartaar van verse zalm, dungseden gemarineerde zalm en een roosje van gerookte zalm met kappertjes, citroen en dille

Rund & Kalf € 13,50

Carpaccio van kalfs- en runderfilet met rauwkostsalade, olijfsjes en oude kaas

Hert € 14,00

Bombe van gerookte hertenfilet gevuld met bospaddenstoelen en vergezeld van kastanjepuree



Soepen

Soep van schaaldieren € 7,50

Vissoep gevuld met Noorse garnalen en fijngesneden kruiden

Wildbouillon € 7,50

Geurige wildbouillon gevuld met groenteduxelles



Tussengerechten

Kabeljauw € 13,50

In een buideltje van koolblad verpakte gestoomde kabeljauw met saffraansaus en een chipje van bataat

Kalfswang € 12,50

Langzaam gegaarde kalfswang met een paddenstoelen risotto en een raster met truffelolie

Hoofdgerechten

Tongschar & Gamba € 23,50

Gebakken filet van tongschar en gemarineerde en gegrilde gamba's met kruidige parelgort en spinaziesaus

Bavette € 23,50

Smaakvol stukje vlees van Australisch Black Angus rund vergezeld van schorseneren met spek en truffeljus

Sukade € 22,50

24 uur gegaard in een krachtige kruidenjus, met hete bliksem en een torentje van spitskool

Hertenbiefstuk € 25,50

Gebakken biefstuk met gebakken aardappelgnocchi, uien, champignons en een jus met aardse kruiden



Nagerechten

Vossenbessen en Citrusfruit € 7,50

Compote van vossenbessen en een limoen-sinaasappelmousse met een krokantje van chocolade en biscuit met een vleugje honing

Appeltaartje € 7,50

Met amandelspijs en gebrande noten vergezeld van Amaretto-ijs, koffielikeur en slagroom



Kindermenu

Voor de kleintjes is er

- fruitcocktail of tomatensoep
- kroket met frietjes, appelmoes en mayonaise
- kinderijsje € 15,50
- met parelhoen in plaats van kroket € 17,50
- met kinderbiefstuk i.p.v. kroket € 22,50

5-gangen diner

Aan de hand van deze kerst à-la-carte menukaart kunt u ook uw eigen diner samenstellen, al dan niet gecombineerd met een bijpassend wijnarrangement.

5-gangen diner € 63,50 Wijnarrangement 4 wijnen € 22,50