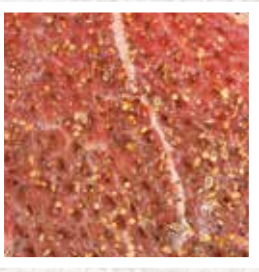


Menukaart

Culinair genieten



Voorgerechten

Zalm & Garnalen € 13,00

Huis gerookte zalm met in tempura gefrituurde garnalen op een frisse salade met antiboise van tomaat en ravigottesaus

Visvariatie € 12,00

Koude frisse couscous met verschillende vissoorten, gemarineerde groenten en schuim van limoen

Duo van tonijn € 14,50

Tartaar en rosbief van tonijn met sojasaus en een sesamkoekje

Garnalen en coquille € 13,80

Doorzichtige koude loempia gevuld met Hollandse garnalen en groenten met een carpaccio van coquille en rouille mayonaise

Proeverij voor 2 pers. € 13,50 p.p.

Een selectie van onze voorgerechten om samen te genieten

Rund & kalf € 12,00

Carpaccio van kalf- en runderfilet met olijfjes, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas

Kalfsduo € 13,00

Zacht gegaarde filet van kalfslende gevuld met gemarineerde rucola en krokant gebakken zwezerik met een compote van sjalotjes en portsaus

Ham € 13,50

Palet met onder andere Serano-, Parma- en Iberico ham met groene asperges, olijventappenade en een knoflookcrostini

Vlees noch vis € 10,50

Wilt u vegetarisch eten dan kunt u uw voorkeur aangeven of het overlaten aan de chef

Soepen

Tomatenbouillon € 7,50

Gevuld met gebakken dorade en zomerse groenten met schuim van saffraan

Duo soepje € 7,50

Geurige runderbouillon met een crostini omwikkeld met ham en een soepje van doperwten gevuld met zalmsnippers

Doperwtensoepp € 7,50

Licht gebonden gevuld met gestoofde paling

Tussengerechten

Gamba & Coquille € 13,50

Dit gebakken duo wordt geserveerd met een kruidige citroenrisotto en kruidenolie

Ravioli met ossobuco € 14,50

Met tomatenantiboise en saus Café de Paris



Wijnarrangement
4 wijnen
€ 19,95



Hoofdgerechten

Vispalet € 24,50

Vier visjes met huisgedraaide kruidenpasta en gestoofde groenten

Zeebaars € 22,00

Met gebakken wilde spinazie, getourneerde aardappelen en saus van rode paprika

Zwaardvis € 22,50

Van de grill met groene asperges, een frisse risotto en citroen-botersaus

Griet € 23,00

Gebakken filet met gestoofde preilamellen en kreeftensaus

Drieluik van kalf € 26,00

Een kalfsbiefstukje, krokant gebakken zwezerik en ossobuco met dragonsaus

Tournedos € 27,50

Gebakken biefstuk van Hollands rund met saus van cognac en peper

Eend € 22,00

Gekaramelliseerde eendenborst met partjes pastinaak en saus van kriel bier

Black Angus & Gamba € 23,50

Tournedos van Black Angus rund met gamba's en kruiden roomsaus

Menu de saison € 29,50

Romige soep van doperwten met gerookte vissoorten

Gekaramelliseerde eendenborst met partjes pastinaak en saus van kriel bier

Loempia van banaan met granité van ananas

Verwennerij € 47,50

(alleen per tafel te bestellen)

Taartje van couscous en Hollandse garnalen met een frisse salade en saffraansaus

Runderbouillon met kruidenliaison

Serehstengel met gamba's en kruidenrisotto

Biefstukje van rund en gestoofde kalfswang met zomerse groenten en portsaus

Sorbet met rood fruit en 2 soorten sorbetijs



Nostalgie

Crispy salade € 12,00
Rauwkostsalade met gebakken zalm, garnalen en spekjes in een crispy aardappelmandje

Sliptongetjes € 21,50
Drie krokant gebakken tongetjes met frites, mayonaise en rauwkost

Zeetong
In roomboter gebakken ± 550 gram met Picassogarnituur dagprijs + € 3,50
Mogen wij hem voor u fileren of doet u het liever zelf?

Surprise € 22,50
Drie gebakken vleessoorten, door de chef zorgvuldig geselecteerd, waarbij champignons, paprika en uien aan tafel worden geflambeerd

Runderentrecote € 22,50
Voor de Bourgondische eter met kruidenboter

Desserts

Sorbet € 8,50
Drie smaken sorbetijs met een amandeltuile en saus van rode vruchten

Tompouce € 7,00
Met citroenmousse en rood fruit

Crème brûlée € 7,50
Klassieke vanillepudding met een krokant suikerlaagje en een bolletje steranijs roomijs

Drieluik van aardbei € 7,00
Bavaroise, gemarineerde aardbeien met een bolletje sorbetijs en een crème brûléetje

Loempia € 6,50
Van banaan met granité van ananas en saus van roze peper

Kaasbordje € 8,50
Van blauw- en roodschimmel, oude kaas en kwetsenbrood



Openingstijden



't BRODSHOES

Dinsdag t/m vrijdag vanaf 12.00 uur
Zaterdag vanaf 14.00 uur
Zondag gesloten, maandag op afspraak

www.brodshoes.nl