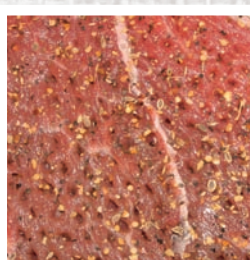
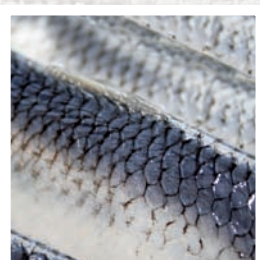


# Menukaart

*Culinair genieten*



# Voorgerechten

**Drieluik** € 13,50

Proeverij van eendenborst, zalm en runderlende uit eigen rokerij

**Zalm** € 12,00

Rouleau van gemarineerde zalm met asperges en een tartaar van ei

**Tonijn** € 13,00

Rosbief van tonijn op een salade van pasta met groentelinten en basilicumdressing

**Schol&Gamba** € 13,50

Frisse salade met gebakken gamba's, gefrituurde scholfilet en citroenmayonaise

**Kalf** €14,00

Zacht gegaarde kalfslende met Sallandse asperges en een dressing van sjalot en peterselie

**Lam** € 14,50

Rosé gebraden lamsbout met asperges en de mooiste sla uit de natuur

**Rund & kalf** € 11,50

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

**Ibérico ham** € 13,50

Dun gesneden ham van de alom gewaardeerde Spaanse zwarte varkens met een tapenade van olijven en tomaat, een knoflookcrostini en gepofte cherrytomaatjes

**Vlees noch vis** € 9,50

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



Vegetarisch eten;  
geef uw voorkeur  
aan of laat het  
aan de chef over



# Soepen

**Duo** € 7,00

Licht gebonden aspergesoep met een spies van Noorse garnalen en krachtige runderbouillon

**Runderbouillon** € 7,00

Geurige bouillon met morieljes en lente ui

**Mosterdsoep** € 7,00

Gebonden soep met een roosje van gerookte zalm en bieslook

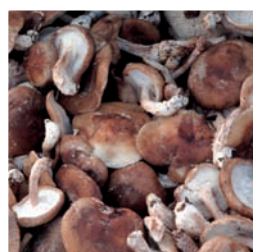
# Tussengerechten

**Gamba's** € 13,50

Ravioli van black tiger gamba's met een schuimige kreeftensaus

**Zwezerik** € 15,00

Gebakken kalfshart zwezerik met aspergelinten, krokant gebakken buikspek en madeirasaus



Bijpassend  
wijnarrangement

€ 19,95  
per persoon



# Hoofdgerechten

**Dorade** € 24,50

Op de huid gebakken met asperges, risotto en bieslook

**Roodbaars** € 22,50

Met gebakken coquilles, voorjaarsgroenten en kreeftensaus

**Zwaardvis** € 22,50

Gebakken met gamba's, asperges en Hollandaisesaus

**Vispalet** € 24,50

Vier mooie vissoorten met lintpasta en bieslooksaus

**Kalf T-Bone** € 26,00

Van de grill met roerbakgroenten en tijmsaus

**Tournedos** € 25,00

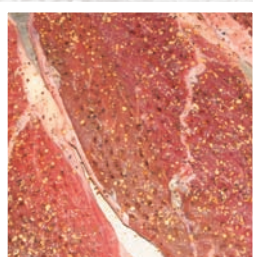
Gebakken biefstuk van Twents rund met naar keuze pepersaus of Oosterse saus

**Sukade** € 21,00

Zacht gegaarde Black Angus rundersukade met asperges en jus van dragon

**Lam&Lam** € 24,50

Duo van lamsracks en lamsfilet met asperges en honing kruidensaus



# Menu de saison

## € 29,50

Licht gebonden aspergesoep met gerookte zalm

\*\*\*

Gebakken lendenbiefstukjes met asperges  
en dragonsaus

\*\*\*

Panna cotta van kersen met chocolade-ijs

# Verwennerij

## € 47,50 (per tafel te bestellen)

Gefrituurde scholfilet met gebakken gamba's op  
een frisse salade

\*\*\*

Runderbouillon in een glas geserveerd met  
een kruidenroom

\*\*\*

Krokant gebakken zwezerik op lintpasta en sojasaus

\*\*\*

Gegrilde zwaardvisfilet met coquilles, asperges en  
Hollandaisesaus

**Of**

Rosé gebakken lamsracks met asperges en een jus van  
honing en kruiden

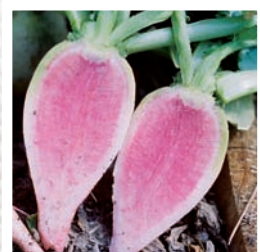
\*\*\*

Taartje van perzik met aardbeiensorbetijs



Menu du chef  
3 gangen

€ 32,50  
per persoon



# Nostalgie

## **Crispy salade**

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

€ 12,00

## **Sliptongetjes**

Drie krokant gebakken tongetjes met frites, mayonaise en rauwkost

€ 20,50

## **Zeetong**

In roomboter gebakken ± 550 gram met Picassogarnituur

Mogen wij hem voor u fileren of doet u het liever zelf?

€ 39,50

+ € 3,50

## **Surprise**

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

€ 22,50

## **Runderentrecote**

Voor de Bourgondische eter met kruidenboter

€ 22,50

## **Flamande**

Sallandse asperges met gekookte ham, een hard gekookt eitje, krieltjes, geklaarde boter en mosterd

€ 19,50



Spaart u  
al smakelijk?  
Vraag de info.



# Desserts

**Rabarber & Mascarpone** € 6,50

Wekpotje gevuld met rabarbercompote met vanillemascarpone en kaneelcrumble

**Taart** € 7,00

Perziktaartje met aardbeien sorbetijs en een sausje van perziken

**Panna cotta** € 6,50

Roompudding met kersen en chocolade ijs van pure chocolade

**Crème brûlée** € 7.50

Klassieke vanillepudding met een krokant suikerlaagje en een bolletje vanille ijs

**Parfait** € 7,50

Pistacheparfait met schuim van Cointreau en een krokantje van sinaasappel

**Kaasbordje** € 8.50

Van blauw- en roodschimmel, oude kaas en vijgenbrood



*Sublimair 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](http://www.brodshoes.nl)