

Menukaart

Culinair genieten



Voorgerechten

Drieluik van zalm € 12,00

Bombe van gerookte zalm gevuld met rucola sla, carpaccio van zalm en lauw warme zalm met mosterd dille mayonaise

Garnalen € 13,50

Torentje van Hollandse garnalen, appel en avocado met crème fraiche en gegrilde courgette

Gamba € 14,00

Frisse salade met gebakken gamba's en een dressing van knoflook en kerrie

Rund & kalf € 12,00

Carpaccio van kalf- en runderfilet met een roosje van Tête de Moine

Kalf & Kalf € 13,50

Italiaans gekruide kalfslende en gebakken kalfszwezerik met Witlofsalade, dadels en acetostroop

Springbok € 14,50

Tompouce van gerookte springbok met notensla en walnotendressing

Trilogie van rund € 13,00

Carpaccio van runderfilet, runderbouillon en zacht gegaarde runderlende vergezeld van truffelmayonaise

Verrassing € 13,50

Drie kleine gerechten van vis en vlees vergezeld van winterse ingrediënten

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

Runderbouillon € 6,50
Krachtige bouillon gevuld met knolselderij,
bieslook en tomaat

Soep van bospaddenstoelen € 7,00
Licht gebonden soep met in bouillon
gemarineerde bospaddenstoelen en
groene kruiden

Tussengerechten

Zeebaars € 11,00
Op de huid gebakken met vanillezuurkool
en Hollandaisesaus

Eendenlever € 15,00
Gebakken eendenlever met gebakken
bloedworst, appeltjes en een sausje
van appelstroop



Hoofdgerechten

Kabeljauw € 20,50
Op de huid gebakken met spitskool en langoustinesaus

Vispalet € 22,50
Vier mooie vissoorten met huisgemaakte lintpasta en romige dillesaus

Dorade & Schol € 21,00
Gegrilde doradefilet op truffelrisotto met in tempura gefrituurde scholfilet en bieslooksaus

Rib-eye € 24,00
Van "Black Angus" met gekaramelliseerde witlof en saus van sjalotjes

3 luik van kalf € 26,00
Zacht gegaard kalfswang, gegrilde kalfsbief en krokant gebakken zwezerik met madeirasaus

Tournedos € 24,00
Gebakken biefstuk van Twents rund met gekonfijte aardappeltonnetjes en saus van café de Paris

Eend € 21,50
Gebakken eendenborst met gebakken appelpartjes op knolselderijmousseline en saus van calvados



Lentemenu

€ 29,50

Carpaccio van zalm met mosterd dille mayonaise

Gegrilde kalfslever met gebakken ui, spekjes en appeltjes met calvadossaus

Kaneelparfait met schuim van steranijs

Verwennerij

€ 45,50

**5-gangen keuzemenu
(alleen per tafel te bestellen)**

Tompouce van gerookte springbok met notensla en walnotendressing

Runderbouillon met knolselderij, bieslook en tomaat

Snoekbaars met vanillezuurkool en Hollandaisesaus

Gebakken zeeduivel met gamba's op een truffelrisotto vergezeld van beurre blanc

Of

Gebakken kalfslende met krokante kalfszwezerik en rode portsaus

Amandelbavarois en mandarijnenroomijs met marsepein met gebruineerde amandeltjes



Bijpassend
wijnarrangement

€ 19,95
per persoon



Nostalgie

Crispy salade € 12,00

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

Sliptongetjes € 20,50

Drie krokant gebakken tongetjes met frites, mayonaise en rauwkost

Zeetong € 39,50

In roomboter gebakken ± 550 gram met Picassogarnituur

+ € 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 € 21,50

Voor de Bourgondische eter met kruidenboter

Entrecote double (2 pers.) € 31,50 p.p.

Dubbele biefstuk van de lende voor u aan tafel getrancheerd



Quintessence

Desserts

Crème brûlée € 7,50

Klassieke vanillepudding vergezeld van een bolletje amaretto ijs

Amandelbavarois € 7,50

Luchtige bavarois met mandarijnen roomijs met marsepein en gebruineerde amandeltjes

Kaneelparfait € 6,50

Gegarneerd met schuim van appel

Gemarineerde mandarijn € 7,00

Vergezeld van een mousse van bloedsinaasappel met mascarpone

Warme Luikse wafel € 7,50

Met kersen en Bourbon vanille ijs

Kaasbordje € 8,00

Van blauw- en roodschimmel, oude kaas en vijgenbrood



Openingstijden



't BRODSHOES

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

www.brodshoes.nl