

# Menukaart

*Culinair genieten*



# Voorgerechten

**Zalm** € 12,00

Tompouce van huisgemarineerde zalm met filodeeg en crème van wasabi

**Proeverij van vis** € 13,50

Tartaar van gerookte zalm, carpaccio van tonijn en een cocktailtje van garnalen

**Oosterse salade** € 14,50

Gebakken coquilles met rivierkreeftjes, wakame salade, een sesamkoekje en een gelei van soja

**Winterse salade** € 11,50

Rauwkostsalade met gemarineerde bospaddenstoelen en gefrituurde scholfilet met acetostroop

**Drieluik van schaal en schelpdieren** € 14,50

Carpaccio van coquilles, een cocktailtje van krab en gemarineerde gamba's

**Speenvarken** € 11,50

Gerookte speenvarkenfilet met rucola, geroosterde nootjes en notendressing

**Rund & Zwezerik** € 14,00

Rilette van ossenstaart en eendenlever met krokant gebakken zwezerik en truffelmayonaise

**Rund & kalf** € 11,50

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

**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

**Soep van bospaddenstoelen** € 6,00  
Licht gebonden gevuld met  
gemarineerde bospaddenstoelen

**Runderbouillon** € 6,50  
Geurige bouillon met eigen garnituur

**Kreeftensoep** € 7,50  
Soep van kreeft gevuld met ravioli  
van schaal- en schelpdieren

# Tussengerechten

**Heilbot** € 15,00  
Gegrilde heilbotfilet met een  
brunoise van gele biet

**Eendenlever** € 15,00  
Krokant gebakken met rozijntjes,  
schijfjes appel en saus van calvados



# Hoofdgerechten

**Roodbaars** € 22,00

Gebakken filet op risotto met oesterzwammen, shiitake en pesto olie

**Kabeljauw** € 23,50

Gebakken met saus van tomaat en julienne van pasta

**Heilbot** € 25,50

Filet van de grill met in panko gefrituurde gamba en kreeftensaus

**Vispalet** € 24,50

Vier mooie vissoorten met roergebakken groenten en bieslooksous

**Kalf** € 26,00

Drieluik met kalfsbiefstuk, krokant gebakken zwezerik en een bitterballetje van kalfswang

**Tournedos** € 25,00

Gebakken biefstuk van Twents rund met knolselderij, een compotje van sjalotjes en rode portsaus

**Kalfssucade** € 20,50

Gegaard in een saus van Grimbergen bier met puree van Nicola aardappelen

**Eend** € 22,50

Krokant gebakken eendenborst met mousseline van zoete aardappel en saus van jeneverbessen



# Menu de saison

## € 29,50

Soep van bospaddenstoelen gevuld met gemarineerde bospaddenstoelen

\*\*\*

Kalfssucade gegaard in een saus van Grimbergen bier met puree van Nicola aardappelen

\*\*\*

Soufflé van notenparfait met schuim van Amaretto

# Verwenniferij

## € 47,50

(per tafel te bestellen)

Huisgemarineerde zalm met basilicum-crème fraiche en rivierkreeftjes

\*\*\*

Gevogelbouillon met kerrieliason

\*\*\*

Op de huid gebakken roodbaars met kruiden-spätzli en bieslookbotersaus

\*\*\*

Gebakken kabeljauw met getourneerde aardappel en kreeftensaus

**Of**

Gebakken biefstukje van kalf met een bitterbal van kalfswang en rode portsaus

\*\*\*

Mango bavaroise met mango chutney



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**

€ 22,50

Voor de Bourgondische eter met kruidenboter



*Culinair gemiddelen*

# Desserts

**Drieluik van mango** € 6,50

Bavaroise van mango met mangosorbetijs en chutney van mango en rozijnen

**Soufflé** € 7,50

Van notenparfait met schuim van Amaretto

**Ananas** € 7,00

Crumble van ananas en appel met tonka-bonenijs

**Cheesecake** € 7,50

Taartje van roomkaas en chocola en een bolletje sinaasappelroomijs

**Crème brûlée** € 7,50

Klassieke vanillepudding met een krokant suikerlaagje en een bolletje boerenjongensijs

**Kaasbordje** € 8,50

Van blauw- en roodschimmel, oude kaas en vijgenbrood



*Online 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)