

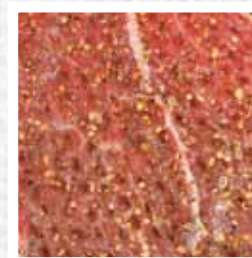
Menukaart

Openingstijden



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

www.brodshoes.nl



Culinair genieten

Culinair genieten

Voorgerechten

Zalm € 12,00
Huisgemarineerde zalm met een frisse salade en lauwwarme rivierkreeftjes in basilicumolie

Proeverij van vis € 13,50
Tartaar van gerookte zalm, carpaccio van coquilles en een cocktailtje van garnalen

Tonijn € 14,00
Rosbief van tonijn gevuld met een frisse salade en een brandade van zeewolf met kreeftenmayonaise

Zomerse salade € 11,50
Mooie melange van zomerse groenten met een gefrituurde scholfilet en paprikadressing

Parelhoen € 12,50
Galantine van parelhoen gevuld met eendenlever, pijnboompitten en tuinkruiden

Rund en Zwezerik € 13,50
Bombe van gerookte runderlende gevuld met frisse salade en krokant gebakken zwezerik

Kalfspastrami € 12,50
Italiaans gekruide kalfslende met gedroogde en gegrilde artisjokken en stroop van aceto balsamico

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

Desserts

Hangop € 6,50
Gemaakt van Twentse yoghurt met verse aardbeien en vanille ijs

Panna cotta € 7,00
Van mango met citroen sorbetijs

Soepje van rood fruit € 6,50
Gevuld met verse ananas vergezeld van een bolletje kersenijs

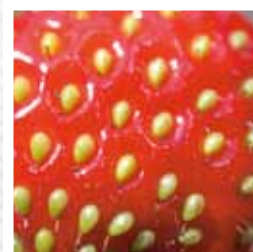
Sorbetijs € 7,50
Drie smaken sorbetijs geserveerd in een oubliemandje

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



Wijnarrangement
4 wijnen
€ 19,95



Hoofdgerechten

Zeewolf € 21,50

Gepocheerde zeewolf op wilde spinazie met grove mosterdsaus en een gebakken gamba

Dorade € 22,50

Mooi gebakken mootje met zomer-groenten, gekonfijte sherrytomaatjes en basilicumsaus

Tonijn € 23,50

Van de grill met lintpasta, verse kruiden en olijfolie

Vispalet € 24,50

Vier mooie vissoorten met roergebakken groenten en bieslooksaus

Eendenborst € 21,50

In honing gekaramelliseerde eendenborst met saus van lavendel

Tournedos € 26,50

Gebakken biefstuk van Twents rund met saus van cafe de Paris
Met extra zwezerik + € 7,50

Lamsduo € 26,00

Lamsrack met een kruidenkorst en zacht gegaarde lamsbout met kruidenjus

Ribeye € 24,00

Rose kalfsribeye met ratatouille en saus van gekonfijte sjalotjes

Zomermenu € 29,50

Salade van zomerse groenten met een gefrituurde scholfilet en paprikadressing

Gekaramelliseerde eendenborst met lavendel-honingsaus

Drie smaken sorbetijs geserveerd in een oubliemandje

Verwennerij € 47,50

(alleen per tafel te bestellen)

Rosbief van tonijn gevuld met een frisse salade en brandade van zeewolf met kreeftenmayonaise

Klein kopje runderbouillon met verse tuinkruiden

Zacht gegaarde kalfswang met puree van doperwten

Gepocheerde zeewolf met wilde spinazie en mosterdsaus

Of

Lamsrack met een kruidenkorst en zacht gegaarde lamsbout met kruidenjus

Soepje van rood fruit met verse ananas en kersenijds



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

Soepen

Soep van doperwten € 6,00
Schuimig soepje vergezeld van gebakken gamba

Runderbouillon € 6,50
Geurige bouillon en een wonton met groenten met eigen vlees

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

Tussengerechten

Gamba's €14,50
Op huisgemaakte pasta met romige kruidensaus

Kalfswang € 14,50
Zacht gegaard met puree van doperwten

