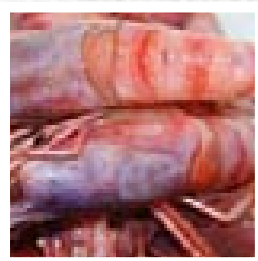


Menukaart

Culinair genieten



Voorgerechten

Zalm € 11,00

Rouleau van huisgemarineerde, lichtgerookte zalm gevuld met rucola en een brunoise van pompoen

Garnalen € 14,00

Cocktail van Hollandse garnalen met een quenelle van bieslook en crème fraiche

Tonijn & Gamba € 14,50

Carpaccio van tonijn en gefrituurde gamba met salade van gemarineerde shi-i-take

Rund & kalf € 11,50

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

Trilogie van rund € 13,00

Carpaccio van runderfilet, zacht gegaarde runderlende met truffelmayonaise en een kopje runderbouillon

Wild zwijn € 11,50

Rosé gebraden wildzijnfilet met een salade van noten en selderij en een dressing van frambozenazijn

Eend & Fazant € 12,50

Paté van gekonfijte eendenpoten vergezeld van dun gesneden gerookte fazantenborst

Winterse salade € 9,50

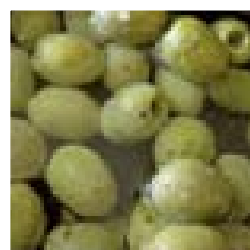
Gemengde salade met gebakken bloedworst, cantharellen, spekjes en appel

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 topinamboer € 7,00

Licht romige soep van aardpeer met een
gegrilde coquille en fijngesneden bieslook

Wildbouillon € 6,50

Geurige bouillon met gemarineerde
bospaddenstoelen en brunoise van knolselderij

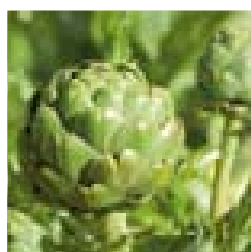
Tussengerechten

Zwezerik € 15,00

Krokant gebakken met roergebakken
schorseneren en savooiekool met
saus van appelstroop

Gamba's € 13,50

Gebakken gamba's met pasta en
knoflooksaus



Hoofdgerechten

Kabeljauw € 23,50

Op de huid gebakken met een stoofpotje van savooiekool en spek en bieslooksaus

Vispalet € 24,50

Vier mooie vissoorten met roerbakgroenten en een saus van beurre blanc

Snoekbaars € 23,50

Krokant gebakken met een stampotje van andijvie en ingekookte bisque

Zeebaars & Gamba € 22,50

Mooie gebakken combinatie met huisgemaakte pasta en saus van tomaat en basilicum

Tournedos € 24,00

Gegrilde biefstuk van Twents rund met tijmsaus en roergebakken groenten

Kalf & Kalf € 23,50

Zacht gegaarde kalfssukade in eigen jus met krokant gebakken kalfszwezerik

Livar varkensrack € 24,00

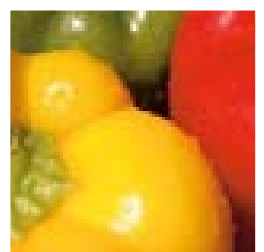
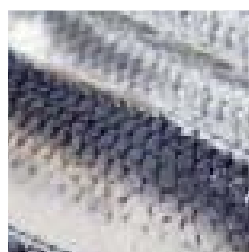
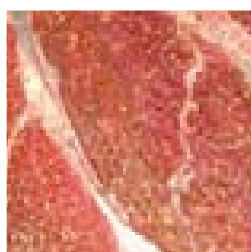
Dit ambachtelijke en eerlijke doorregen stukje scharrel varkensvlees van een Limburgse abdij wordt geserveerd met hete bliksem en saus van jeneverbessen

Haas € 24,00

Gebraden haasfilet met vlierbessensaus en wildgarnituur

Hert € 24,00

Gebakken hertenfilet met gestoofde rode kool en saus van cantharellen



Herfstmenu

€ 29,50

Winterse salade met gebakken bloedworst, cantharellen, spekjes en appel

Hazenbout met wildgarnituur

Parfait van noten met saus van cardamon

Verwennerij

€ 47,50

Carpaccio van tonijn en gefrituurde gamba met salade van gemarineerde shi-i-take

Glas geurige wildbouillon met een truffelliaison

Krokant gebakken zwezerik met roergebakken schorseneren en saus van appelstroop

Op de huid gebakken kabeljauw met een stoofpotje van savooiekool en spek en bieslooksaus

Of

Gebakken hertenfilet met gestoofde rode kool en saus van cantharellen

Chutney van vijgen met vanille kwark en mandarijnenroomijs



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

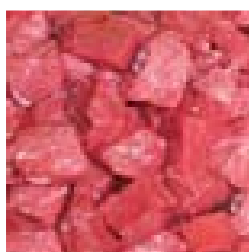
Drie gebakken vleessoorten, door de chef zorgvuldig geselecteerd, waarbij champignons, paprika en uien aan tafel worden geflambeerd

Hazenbout of wildpeper € 19,00

Aan u de keus: stoofvlees van haas of een stoofpotje van haas, hert en paddestoelen op traditionele manier bereid, met een passend wildgarnituur

Runderentrecote € 21,50

Voor de Bourgondische eter met kruidenboter



Desserts

Chocolademousse € 6,50

Luchtige mousse met compote van sinaasappel en een sesam-sinaasappelkoekje

Appelbavarois € 6,50

Met kaneelijs en vanillesaus

Parfait van noten € 6,50

Met saus van cardamon

Chutney van vijgen € 7,00

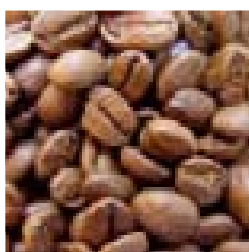
Met vanillekwark en mandarijnen roomijs

Crème brûlée € 7,50

Klassieke vanillepudding met een krokant suikerlaagje en een bolletje kastanjeijs

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