

# BRASSERIE DE ZEVEN REUZEN

## OM TE BEGINNEN

Brood op plank met  
kruidenboter & dips | € 5,75

Appetizer plank,  
lekkere hapjes om alvast in de stemming  
te komen | € 15,00

## VOORGERECHTEN

Crème brûlée van geitenkaas met  
bietjes, spinazie en aceto balsamico

Kreeftenbisque  
met crème fraîche en bieslook

Gegrilde tonijnsashimi  
met wakame, soya en rettich

Salade van huisgerookte eendenborst en  
sinaasappel-passievruchtendressing

Zacht gegaarde rosbief met een mousse  
van mierikswortel en avocado

## HOOFDGERECHTEN

Strudel met Mediterraanse groenten,  
gerookte tofu en piccalillysaus

"Catch of the day", duurzame  
wisselende vis van het seizoen

Parelhoenderfilet met kruidenkorst  
en een saus van rode port

Varkensoester; mals en mager,  
gegratineerd met brie

Kalfsentrecote met salie, serranoham  
en truffeljus

## APERITIEF | v.a. € 6,50

Voor de avonturiers,  
drankliefhebbers, levensgenieters  
hebben wij elke week een andere  
mocktail, mix, cocktail of spritz.

Durft u?

## BUITENZORG VIJF GANGEN PROEVERIJ € 49,50

Laat u inspireren door  
een vijf gangen proeverij.  
Iedere avond samengesteld met  
verse producten uit de streek  
en van het seizoen.  
U heeft keuze uit vegetarische-,  
vlees- of visgerechten.  
Heeft u speciale (dieet)wensen dan  
houden wij daar vanzelfsprekend  
rekening mee.

## LE PETIT VIN | vanaf € 3,00 per glas

Een klein glaasje als aperitief, bij  
elke gang een andere wijn of om  
nog even na te tafelen.

## SUPPLEMENTEN | € 3,75 per supplement

Salade, groenten of frites?

# BRASSERIE DE ZEVEN REUZEN

## NAGERECHTEN

Dame Jaune, vanille-ijs, advocaat en slagroom (of chocoladesaus)

Muntparfait met witte chocoladesaus

Bavarois van peer en karamel met bosvruchten en coulis

Panna Cotta met kokos en mangoijs

Le Petit Grand Dessert

## DRIEGANGEN

KEUZE MENU | €45,00

Losse gerechten?

Voorgerecht € 13,50

Hoofdgerecht € 25,50

Nagerecht € 10,50

## KINDERMENU | € 17,50

Bruschetta met zalm • Kleintje vlees met frites • Kinderdessert



## VERRASSINGSDINER

3 gangen | € 42,50

4 gangen | € 49,50

Menu du chef, waarbij u keuze heeft uit vegetarische, vlees- of visgerechten.

Heeft u speciale (dieet)wensen, ook daar houden wij rekening mee.

## BUITENGEWOON BUITENZORG

Komt u voor een speciale gelegenheid of heeft u specifieke wensen?

Laat het ons weten!

In overleg kunnen we vast iets bijzonders voor u en uw gezelschap samenstellen....

**VOOR EEN FEEST IN BUITENZORG OF BIJ U THUIS ZIJN WIJ ER OOK!**

## SPECIALITEITEN

Carpaccio XL met truffelmayo, Parmeggiano en rucola | € 15,50

Rondje Buitenzorg; salade met creaties van vis en vlees | € 16,50

Zalm uit eigen rokerij met kruidentoast | € 16,50

Gamba's in room van Pernod en look | € 29,50

Biefstuk of ossenhaas uit de pan | € 29,50 (ossenhaas meerprijs € 10,00)

Kaasplank met toegankelijke binnen- en buitenlandse kazen | € 16,50

Zin in Kreeft, Noordzeetong, Piepkuiken of een ander gerecht. Bel ons van tevoren!

**NIEUWE KAART VANAF  
SEPTEMBER 2023**