

Brasserie De Zeven Reuzen

OM TE BEGINNEN

Zeeland ontmoet Ede, oesters gegratineerd met Remeker **€ 3,00** **€ 1,50**

MET
WAARDE
BONNEN

VOORGERECHTEN

Knapzak Camembert met rozemarijn, honing en lavendel (vega) **€ 14,00** **€ 7,00**

MET
WAARDE
BONNEN

Russische uitsmijter: zalm, botervis, garnalen en een salsa van appelwasabi

Huisgemaakte lekkernijen: antipasti van vlees

Buitenzorg rundercarpaccio met oude kaas, kappertjes en zeezout

Gebakken eendenborst met coppa en vruchtenchutney

SPECIALITEITEN

Gamba's in een room van Pernod en look:
- 4 gamba's **€ 17,50**
- 6 gamba's **€ 25,00**
Kreeft met knoflook en cognac
- halve kreeft **€ 22,50**
- hele kreeft **€ 35,00**
Zeetongfilet in botersaus **€ 25,00**
Veluwse biefstuk uit de pan **€ 17,50**
Kaasplank met oude port **€ 12,50**

NAGERECHTEN

Gevulde eclairs o.a. met banaan, chocolade en vanille
Dame blanche op authentieke wijze
Huisgemaakte tiramisu met chocosnippers en zoete nootjes
Originele sorbet: ijs, vers fruit en slagroom
Wentelteefjes, stooferenijs, sinaasappelijs en slagroom

TUSSENGERECHTEN

Aardappel-mosterdsoep (vega) **€ 8,00** **€ 4,00**
Heldere paddenstoelensoep (vega)
Kreeftensoep

MET
WAARDE
BONNEN

HOOFDGERECHTEN

Risotto en spaghetti met spinazie en gorgonzola (vega) **€ 20,00** **€ 10,00**

MET
WAARDE
BONNEN

Forel in knoflookolie en frisse limoen, wel of niet met chorizo

Gemarineerde mulfilet met een puree van wortel en een saus van beurre blanc en tuinkruiden

Tamzwijn in Calvados op romige zuurkool met Kernhemmer en gesuikerde appel

Biefstuk op Oosterse wijze met boontjes, pepertje en notenmelange

BUITENZORG PROEVERIJ

Laat u verrassen door onze keuken en geniet van diverse kleine gerechtjes. U kunt kiezen uit een proeverij met vegetarische, vis- of vleesgerechtjes.

Drie gangen proeverij **€ 20,00**
Vier gangen proeverij **€ 24,50**
Vijf gangen proeverij **€ 29,00**

MET
WAARDE
BONNEN

€ 8,00 **€ 4,00**