

Brasserie Havenkwartier

MENU

PLAT DU JOUR..

DAGSCHOTELS VANAF 12:00 UUR

Maandag	Spareribs
Dinsdag	Schnitzel brasserie style
Woensdag	Biefstuk met jus en wittebrood
Donderdag	Varkenshaas champignonroomsaus
Vrijdag	Gegratineerde zalm

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

20,00

BEST FORMULE MENU

Carpaccio

* * *

Biefspies

* * * *

Parijse soes

39,75

Croquetten

(2 stuks geserveerd met brood en een side salade)

Kalfs	11,75
Kaas ✓	11,75
Garnalen	12,75

Tip

Vol-au-vent	10,50
Pasteitje met kip en champignons	

Hamburger Brasserie	17,50
Sesambol, runderburger, sla, ui, tomaat, gebakken ei, kaas, steak-frites, mayo	

Vegaburger ✓	17,00
---------------------	--------------

Broodje warmvlees 14,00

Beenham met champignons, ui, spek en een gebakken ei met pindasaus

BRAS 12 UURTJE 12,75

Tomatensoep, brood, gebakken ei met ham, broodje croquet en huzarensalade

LUNCHTOPPER

tot 16:00 uur

Pasta Carpaccio 12,75

Eieren

Eggs Norwegian 12,95

Brioche brood, gerookte zalm, zacht gekookte eieren en Hollandaise saus

Eggs Benedict 11,00

Brioche brood, zacht gekookte eieren met ham en Hollandaise saus

Oeufs En Meurette 13,00

Zachtgekookte eieren op champignons, spek en ui in rodewijnsaus met brood

Oeufs Mayonaise 9,75

Hardgekookte eieren op toast met huisgemaakte mayonaise en salade

Tuna Melt 13,25

Brioche met tonijnsalade en gesmolten cheddarkaas

Uitsmijter (Geserveerd met een side salad)

Ham 11,25

Kaas 11,25

Ham/Kaas 11,50

Rosbief 11,75

Rosbief/Ham/Kaas 12,50

Gerookte zalm 14,50

Omelet

Ham 11,50

Kaas 11,50

Champignons 11,50

Boerenomelet 13,25

Supplement extra bacon 2,75

Heeft u speciale (dieet-)wensen of allergie? Vertel het ons en wij houden er rekening mee!

Lunch / Voorgerechten

Sandwiches & Croques

Club Sandwich Crispy chicken & bacon	12,75
Steak Sandwich Rosbief & gebakken ui	13,00
Captain Sandwich Gerookte zalm & crabsalade	14,50
Croque Madame	11,25
Tosti van tramezzino brood (geserveerd met een side salade)	7,75

Salades

Tonijn Met vers geschroeide tonijn	18,00
Geitenkaas ✓	15,00
Ceasar salade Gemenge salade met tomaat, ei, komkommer, parmezaan, kip, bacon, pijnboompitten en ceaserdressing	16,50
Hors d'oeuvre varié Met diverse vlees en vis	18,75
Gewokte beef	17,25
Huzarensalade	14,75

Soep

Tomatensoep ✓ Toscaanse tomatensoep met basilicum, mascarpone en knapperige croutons	7,00
Franse uiensoep ✓ Gegratineerd met kaas	7,50

Appetizers to share

Truffel salami	8,50
Cappucino van kreeft met sesam kletskep (per 2)	11,50
Blini's met gerookte zalm en crème fraîche	11,00
Tonijnrosbief, sambalkoekje, sesamdressing	12,75
Crunchy sushirol, japanse mayo, sojasaus	9,75

Entrée's

Carpaccio Onze klassieker (met pasta + 2,25 euro)	12,75
Steak tartare Onze variant van de klassieke steak tartare	14,75
Meloen met ham Italiaanse parmaham met meloen	12,75
Paling Gerookte palingfilet met toast en boter	16,25
Vistrio Gerookte zalm, -paling en hollandse garnalen	17,75
Cocktail Hollandse garnalen met een romige whiskeysaus	16,75
Mosselen fines herbes Gebakken mosselen in kruidenboter met gerookt spek gratineerd met kaas	14,00
Crab diable Surimi crab in een saus van witte wijn, cognac, mosterd en cayennepeper	12,00
Escargots bourguignonne Wijngaard slakken in kruidenboter	12,75
Champignon gratin Gegratineerde champignons in witte wijnsaus gratineerd met kaas	12,50
Betterave ✓ Carpaccio van rode biet, geitenkaas, balsamico en pijnboompitten	12,50
Foies de volaille Gebakken kippenlevertjes met rookspek, champignons en madeirasaus	12,50
Buikspek Zacht gegaard buikspek met mosterd-dille saus en krokante toast	9,75
Brood Focaccia met kruidenboter en aiol	7,75

Juniorenkaart

Tomatensoep	4,50
Meloencocktail	5,00
Spareribs	9,75
Hamburger	8,00
Vissticks	8,00
Frikandel	7,75
Kroket	7,75
Kipnuggets	7,75
Kleine flensjes	8,00
Kinderijs	4,75
Limonade	1,75
(Kindermenu's worden geserveerd met friet en appelmoes)	

IETS TE VIEREN?

Op onze gezellige locatie de Zuid-Wester bieden wij veel mogelijkheden uitermate geschikt voor intieme diners, kleinschalige borrels&feesten tot 60 personen.

OESTERS

Seizoensgebonden per half dozijn 19,75



Hoofdgerechten

Poissons

Gratin de saumon	23,75
Gegratineerde zalm op groenten overgoten met Hollandse saus gegratineerd met Goudse kaas	
Thon	24,75
Malse tonijnsteak van de grill met tomatensalsa	
Petit soles	25,00
Gebakken slibtongetjes	
Homard Chefs style	36,50
Canner kreeft met surimicrab uit de oven	
Sole meunière	37,50
Zeetong in roomboter gebakken	

Spécialités

Tournedos	33,50
Ossenhaas met saus naar keuze	
Tournedos farci au saumon fumé	37,50
Ossenhaas gevuld met gerookte zalm begeleid met een basilicumroomsaus	
Brouchette de porc Stroganoff	22,75
Spies van varkenshaas met stroganoffsaus	
Foie de veau	22,75
Kalfslever met gebakken spek, ui, champignons en appel	
Filet de porc	21,75
Varkenshaas met champignonroomsaus	
Spareribs	22,00
Mals gemarineerde ribben afgelakt met ketjap marinade	
Saté	18,75
Gemarineerde varkenshaas met pindasaus	
Boeuf Bourguignon	19,00
Runderstoof in rode wijnsaus	
Supreme de volaille roquefort	19,75
Gegrilde kipfilet met een romige roquefortsaus	
Portobello ✓	19,25
Gegratineerde portobello, mozzarella, zongedroogde tomaatjes en aceto	
Flammkuchen ✓	19,00
Gerecht uit Elzas met diverse groenten en Chèvre	

Steaks

Steak au poivre	22,50
Biefstuk met een saus van peperkorrels	
Steak sauce crème aux champignon	22,50
Biefstuk met champignonroomsaus	
Steak beurre maître Brasserie	22,50
Steak met huisgemaakte kruidenboter	
Steak Brasserie	22,50
Gegrilde biefspies met chili-roomsaus, ui, spek en champignons	

Dry-Aged Steaks

Steaks uit onze dry-agedkast minimaal 21 dagen gerijpt. Geserveerd met chimichurri en kruidenboter

Ribeye	33,00
T-Bonesteak 500 gram	36,50
Cote de Bœuf	38,00
Bavette	27,75

Escalopes de porc (Schnitzels)

Keuze uit diverse varkens schnitzels

Brasserie Style	21,00
gegratineerd uit de oven met champignons, ui, spek en kaas	
Viennoise	18,50
Wiener schnitzel	
Holsteiner Schnitzel	19,25
met gebakken ei	
Cordonbleu	20,00
met ham en kaas	
Escalope a la crème aux champignon	20,00
Champignonroomsaus	

Extra garnituren

Pommes gratin	4,00
Pommes frites	4,00
Salade rustique	4,00
Krokante uienringen	4,00
Gebakken champignons	4,00
Pepersaus	3,00
Roquefortsaus	3,00
Roomsaus	3,00
Bearnaisesaus	3,00
Stroganoffsaus	3,00
Aioli	3,00
Mayonaise	1,50
Truffelmayonaise	1,75
Tomatenketchup	1,25



Al onze gerookte visproducten komen van ambachtelijke rokerij Boschypaling

Sluisweg 2^a • 2225 XL Katwijk aan Zee • 071 40 180 10 • info@wapenvankattuk.nl

www.wapenvankattuk.nl

Friet van zoete aardappel 6,00

met truffelmayonaise en parmezaanse kaas

Afhalen

Van maandag t/m zaterdag kunt u bij ons afhalen.

Bestellen kan per telefoon via 071-529 49 22.

Portproeverij

Fine Tawny Port - Portal - Douro - Portugal

En stevige, mooi gerijpte tawny, hazelnoten, chocola en een aangenaam bittertje in de afdronk.

10 Years Old Port - Portal - Douro - Portugal

Prachtig gerijpte port, gekonfijt fruit, walnoten, amandelen, complex van smaak.

Late Bottled Vintage Port 2013 -

Portal - Douro - Portugal

Heerlijk zoet en zwoel, rijp rood fruit, pruimen en een licht pepertje, volle en zachte stijl, krachtig met een mooie lengte.

Portproeverij 13,00

Plateau de fromage 14,50

Proeverij van vijf uitgesproken kazen zorgvuldig door onze chef samengesteld met vijgenbrood

Tip! Combineer met portproeverij

CADEAUBONNEN

verkrijgbaar vanaf 15,00 euro

Wij organiseren in de wintermaanden ook whisky- en wijnproeverijen.

voor meer informatie zie onze website.

HIGH WINE

4 kleine gerechtjes met 4 geselecteerde wijnen of bieren

52,50

- Bittergarnituren -

KALFSBITTERBALLEN (10 STUKS)	9,75
GEFRITUURDE GARNALEN (8 STUKS)	10,00
KAASSTENGELS (10 STUKS)	9,75
BORRELPLANK (2 PERS)	22,75
GEMENGDE HAPJES (10 STUKS)	9,75

Gebak met slagroom 4,75

Cheesecake, Appeltaart, Carrotcake

Desserts

Crème Brûlée	9,00
Onbelievebol Vanille-ijs, kapsel, amandelen en bosvruchtensaus	8,75
Advocat Café Glacé Vanille-ijs, advocaat, koffie en Tia Maria	9,50
Dame Blanche Vanille-ijs met echte warme chocoladesaus	9,25
Caramel Nuts Roomijs met gekarameliseerde pecannoten, caramel en slagroom	9,25
Crêpes Flensjes met vanille-ijs en warme appel-kaneelsaus	9,75
Coupe d'Orange IJs van bloedsinaasappel met jus d'orange, Grand marnier en slagroom	9,85
Parijse soes Soes met roomijs en slagroom overgoten met warme chocolade	8,50
Chocolade coulant & vanille-ijs Warm lava cakeje uit de oven	9,25
Winters bakkie Ijskoffie met caramel en speculaas	8,75
Bonbon F&R Pastry 4 handgemaakte bonbons	7,50
Espresso martini	9,50
TIP SLAGROOM	1,00

HIGH TEA

Onbeperkt thee geserveerd met diverse zoet- en hartigheden

21,75