

Brasserie Havenkwartier

MENU

PLAT DU JOUR..

DAGSCHOTELS VANAF 12:00 UUR

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

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

17,75

BEST FORMULE MENU

Carpaccio

Le Beef Spies

(BIEFSPIES) BIJPASSEND GARNITUUR

Dame blanche

35,00

Croquetten

(2 stuks geserveerd met brood en een side salad)

Kalfs	9,50
Kaas	9,50
Stellendamse garnalen	11,00

Tip

Vol-au-vent	8,75
Pasteitje met kip en champignons	

Hamburger Brasserie	16,00
Sesambol, runderburger, sla, ui, tomaat, gebakken ei, kaas, steak-frites, mayo	

- Chefs favorite -

Boeuf Bourguignon	17,50
Runderstoof in rode wijnsaus met ui en champignon, geserveerd met brood, frites en salade	

LUNCHTIP

iedere maand een andere lunchtip

Eieren

Eggs Norwegian	11,25
Brioche brood, gerookte zalm, zacht gekookte eieren en Hollandaise saus	

Eggs Benedict	9,75
Brioche brood, zacht gekookte eieren met ham en Hollandaise saus	

Oeufs En Meurette	12,50
Zachtgekookte eieren op champignons, spek en ui in rodewijnsaus met brood	

Oeufs Mayonaise	8,00
Hardgekookte eieren op toast met huisgemaakte mayonaise en salade	

Tuna Melt	12,00
Brioche met tonijnsalade en gesmolten cheddarkaas	

Uitsmijter <i>(Geserveerd met een side salad)</i>	
Ham	10,00
Kaas	10,00
Ham/Kaas	10,00
Rosbief	10,00
Rosbief/Ham/Kaas	10,75
Gerookte zalm	11,50

Omelet	
Ham	10,00
Kaas	10,00
Champignons	10,00

Boerenomelet	12,00
Supplement extra bacon	2,00

Lunch / Voorgerechten

Sandwiches & Croques

Club Sandwich Crispy chicken & bacon	10,00
Steak Sandwich Rosbief & gebakken ui	11,00
Captain Sandwich Gerookte zalm & crabsalade	12,00
Croque Madame	9,50
Tosti speciaal	7,50

(Tosti's geserveerd met een side salade)

Salades

Tonijn Met vers geschroeide tonijn	17,00
Geitenkaas	13,75
Hors d'oeuvre varié Met diverse vlees en vis	17,00
Gewokte beef	16,00
Huzarensalade	12,75

Soep

Tomatensoep Toscaanse tomatensoep met basilicum, Mascarpone en knapperige croutons	7,00
Franse uiensoep Gegratineerd met kaas	7,00

Juniorenkaart

Tomatensoep	4,25
Meloencocktail	4,75
Spareribs	9,00
Hamburger	7,75
Vissticks	7,75
Frikandel	7,75
Kroket	7,75
Kipnuggets	7,50
Pannenkoek 30 ø	8,00
Kinderijs	4,50
Limonade	1,50

(Kindermenu's worden geserveerd met friet en appelmoes)

Entrée's

Carpaccio Onze klassieker	12,00
Steak tartare Onze variant van de klassieke steak tartare	13,00
Meloen met ham Italiaanse parmaham met meloen	10,00
Paling Gerookte palingfilet met toast en boter	14,00
Champignons gratin Gestoomde champignons in witte wijn en room gratineerd met kaas	10,25
Vistrío Gerookte zalm, -paling en hollandse garnalen	15,50
Cocktail Hollandse garnalen met een romige whiskeysaus	15,00
Mosselen fines herbes Gebakken mosselen in kruidenboter met gerookt spek	13,00
Crab diable Surimi crab in een saus van witte wijn, cognac, mosterd en cayennepeper	10,50
Escargots bourguignonne Wijngaard slakken in kruidenboter	11,00
Foies de volaille Gebakken kippenlevertjes met rookspek, champignons en madeirasaus	11,00
Brood Focaccia met huisgemaakte kruidenboter	6,50

Creuses Gillardeau

Geserveerd met rodewijnazijn met sjalot en citroen
Oesters per stuk 3,75

Oester Gratin

3 Creuses met spinazie, hollandaise saus
gegratineerd met kaas 16,00

Vega

Tomatensoep	7,00
Uiensoep	7,00
Geitenkaas salade	13,75
2 Kaaskroketten op brood	9,50
Flammkuchen	17,50
Vegaburger	15,50

**Al onze gerookte visproducten komen van
ambachtelijke rokerij Boschypaling**

Boschypaling



ambachtelijk gerookte paling

Hoofdgerechten

Poissons

Gratin de saumon	22.00
Gegratineerde zalm op groenten overgoten met Hollandse saus gegratineerd met Goudse kaas	
Thon	23,75
Malse tonijnsteak van de grill met tomatensalsa	
Petit soles	22,50
Gebakken slibtongetjes	
Sole Meunière	36,50
In roomboter gebakken Noordzeetong	

Spécialités

Tournedos	29,75
Ossenhaas met saus naar keuze	
Foie de veau	19,75
Kalfslever met gebakken spek, ui, champignon en appel	
Filet de porc	18,50
Varkenshaas met champignonroomsaus	
Spareribs	21,75
Slow cooked ribben afgelakt met marinade	
Saté	17,50
Gemarineerde varkenshaas met pindasaus	
Boeuf Bourguignon	17,50
Runderstoof in rode wijnsaus	

NATUURVLEES

Vlees van eigen bodem ecologisch en duurzaam

Natuurvlees is gecertificeerd twee sterren Beter Leven rundvlees afkomstig van Nederlandse runderen die zijn ingezet voor het beheer van de natuur. Het vlees is 100% Nederlands; dat betekent dat het vlees is geboren, gemest, geslacht en uitgesneden in Nederland. De kuddes grazen in de natuurgebieden om de vegetatie open te houden en zorgen voor het behoud van het natuurgebied en brengen een natuurlijke variatie aan in het landschap. Uw stukje vlees wordt aangeleverd door ambachtelijke slager Kaldenberg.

DRY AGED VLEES UIT ONZE DROOGKAST

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.

Steaks

Steak au poivre	19,75
Biefstuk met een saus van peperkorrels	
Steak sauce crème aux champignon	19,75
Biefstuk met champignonroomsaus	
Steak beurre maître Brasserie	19,75
Steak met huisgemaakte kruidenboter	
Steak Brasserie	19,75
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	28,75
Entrecôte	22,75
Cote de Bœuf	34,50
Bavette	23,75

Escalopes de porc (Schnitzels)

Keuze uit diverse varkens schnitzels

Brasserie Style	18,25
gegratineerd uit de oven met champignons, ui, spek en kaas	
Viennoise	17,00
Wiener schnitzel	
Holsteiner Schnitzel	17,50
met gebakken ei	
Cordonbleu	18,00
met ham en kaas	
Escalope a la crème aux champignon	17,75
Champignonroomsaus	

Extra garnituren

Pommes gratin	3,75
Pommes frites	3,25
Salade rustique	3,75
Krokante uienringen	3,25
Gebakken champignons	3,75
Peppersaus	2,25
Roomsaus	2,25
Bearnaisesaus	2,25
Aioli	2,25
Mayonaise	1,00
Tomatenketchup	1,00



Bezorg/afhaal informatie:

Wij bezorgen van
maandag t/m zaterdag van 12:00 tot 20:00 uur

Bestellen kan online op
www.BrasserieHavenkwartier.nl
of per telefoon via 071-529 49 22.

Bezorgkosten 3,00 euro.

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

13,00

Timanoix - Brillat-savarin - chimay a la biere -
Rotterdamse oude - Shropshire Blue

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

37,50

- Bittergarnituren -

KALFSBITTERBALLEN (10 STUKS)	9,00
KIPKLUIFJES (7 STUKS)	9,25
GEFRITUURDE GARNALEN (8 STUKS)	9,00
KAASSTENGELS (10 STUKS)	8,50
BORRELPLANK (2 PERS)	17,00
GEMENGDE HAPJES (10 STUKS)	9,25

Gebak

met slagroom

Cheesecake, Red Velvet, Appeltaart

4,25

Desserts

Crème Brûlée	8,25
Onbelievebol Vanille-ijs, kapsel, amandelen en bosvruchtensaus	8,00
Advocat Café Glacé Vanille-ijs, advocaat en Tia Maria	8,50
Clafoutis au Cerise Frans dessert van vanille, crumble, kersen en slagroom	8,00
Coupe Nougat Nougat-ijs met chocoladesaus	8,75
Dame Blanche Vanille-ijs met echte warme chocoladesaus	8,75
Parijse soes Soes met roomijs en slagroom overgoten met warme chocolade	7,25
Charlotte Russe Bavarois van bosvruchten met lange vingers	7,75
Chocolade coulant & vanille-ijs Warm lava cakeje uit de oven	8,75
TIP SLAGROOM	1,00

HIGH TEA

Onbeperkt thee geserveerd met diverse zoet- en hartigheden

18,75