

# Brasserie Havenkwartier

# MENU

## PLAT DU JOUR..

DAGSCHOTELS VANAF 12:00 UUR

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

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

**18,75**

## BEST FORMULE MENU

### Carpaccio

\* \* \*

### Le Beef Spies

(BIEFSPIES) BIJPASSEND GARNITUUR

\* \* \* \*

### Dame blanche

**36,75**

## Croquetten

(2 stuks geserveerd met brood en een side salad)

<b>Kalfs</b>	<b>9,75</b>
<b>Kaas</b>	<b>9,75</b>
<b>Stellendamse garnalen</b>	<b>11,25</b>

### Tip

<b>Vol-au-vent</b>	<b>9,50</b>
Pasteitje met kip en champignons	

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

- Chefs favorite -

<b>Boeuf Bourguignon</b>	<b>18,00</b>
Runderstoof in rode wijnsaus met ui en champignon, geserveerd met brood, frites en salade	

## LUNCHTIP

iedere maand een andere lunchtip

## Eieren

<b>Eggs Norwegian</b>	<b>11,50</b>
Brioche brood, gerookte zalm, zacht gekookte eieren en Hollandaise saus	

<b>Eggs Benedict</b>	<b>10,00</b>
Brioche brood, zacht gekookte eieren met ham en Hollandaise saus	

<b>Oeufs En Meurette</b>	<b>12,75</b>
Zachtgekookte eieren op champignons, spek en ui in rodewijnsaus met brood	

<b>Oeufs Mayonaise</b>	<b>8,25</b>
Hardgekookte eieren op toast met huisgemaakte mayonaise en salade	

<b>Tuna Melt</b>	<b>12,50</b>
Brioche met tonijnsalade en gesmolten cheddarkaas	

<b>Uitsmijter</b> (Geserveerd met een side salad)	
<b>Ham</b>	<b>10,50</b>
<b>Kaas</b>	<b>10,50</b>
<b>Ham/Kaas</b>	<b>10,50</b>
<b>Rosbief</b>	<b>10,50</b>
<b>Rosbief/Ham/Kaas</b>	<b>11,25</b>
<b>Gerookte zalm</b>	<b>11,75</b>

<b>Omelet</b>	
<b>Ham</b>	<b>10,50</b>
<b>Kaas</b>	<b>10,50</b>
<b>Champignons</b>	<b>10,50</b>

<b>Boerenomelet</b>	<b>12,50</b>
<b>Supplement extra bacon</b>	<b>2,00</b>

# Lunch / Voorgerechten

## Sandwiches & Croques

<b>Club Sandwich</b> Crispy chicken & bacon	<b>10,75</b>
<b>Steak Sandwich</b> Rosbief & gebakken ui	<b>11,75</b>
<b>Captain Sandwich</b> Gerookte zalm & crabsalade	<b>12,75</b>
<b>Croque Madame</b>	<b>10,25</b>
<b>Tosti speciaal</b>	<b>7,75</b>

(Tosti's geserveerd met een side salade)

## Salades

<b>Tonijn</b> Met vers geschroeide tonijn	<b>17,50</b>
<b>Geitenkaas</b>	<b>14,25</b>
<b>Hors d'oeuvre varié</b> Met diverse vlees en vis	<b>17,50</b>
<b>Gewokte beef</b>	<b>16,50</b>
<b>Huzarensalade</b>	<b>13,25</b>

## Soep

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

## 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

<b>Carpaccio</b> Onze klassieker	<b>12,50</b>
<b>Steak tartare</b> Onze variant van de klassieke steak tartare	<b>13,50</b>
<b>Meloen met ham</b> Italiaanse parmaham met meloen	<b>10,50</b>
<b>Paling</b> Gerookte palingfilet met toast en boter	<b>14,50</b>
<b>Champignons gratin</b> Gestoomde champignons in witte wijn en room gratineerd met kaas	<b>10,75</b>
<b>Vistrío</b> Gerookte zalm, -paling en hollandse garnalen	<b>16,00</b>
<b>Cocktail</b> Hollandse garnalen met een romige whiskeysaus	<b>15,50</b>
<b>Mosselen fines herbes</b> Gebakken mosselen in kruidenboter met gerookt spek gratineerd met kaas	<b>13,50</b>
<b>Crab diable</b> Surimi crab in een saus van witte wijn, cognac, mosterd en cayennepeper	<b>11,00</b>
<b>Escargots bourguignonne</b> Wijngaard slakken in kruidenboter	<b>11,50</b>
<b>Foies de volaille</b> Gebakken kippenlevertjes met rookspek, champignons en madeirasaus	<b>11,50</b>
<b>Brood</b> Focaccia met huisgemaakte kruidenboter	<b>6,75</b>

### 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	14,25
2 Kaaskroketten op brood	9,75
Flammkuchen	17,50
Vegaburger	15,50

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

**Boschypaling**



ambachtelijk gerookte paling

# Hoofdgerechten

## Poissons

<b>Gratin de saumon</b>	<b>22,50</b>
Gegratineerde zalm op groenten overgoten met Hollandse saus gegratineerd met Goudse kaas	
<b>Thon</b>	<b>24,00</b>
Malse tonijnsteak van de grill met tomatensalsa	
<b>Petit soles</b>	<b>23,50</b>
Gebakken slibtongetjes	
<b>Sole Meunière</b>	<b>39,50</b>
In roomboter gebakken Noordzeetong	

## Spécialités

<b>Tournedos</b>	<b>29,75</b>
Ossenhaas met saus naar keuze	
<b>Tournedos Rossini</b>	<b>35,00</b>
Ossenhaas met gebakken ganzenlever en madeirasaus	
<b>Foie de veau</b>	<b>19,75</b>
Kalfslever met gebakken spek, ui, champignon en appel	
<b>Filet de porc</b>	<b>18,50</b>
Varkenshaas met champignonroomsaus	
<b>Spareribs</b>	<b>22,00</b>
Slow cooked ribben afgelakt met marinade	
<b>Saté</b>	<b>18,00</b>
Gemarineerde varkenshaas met pindasaus	
<b>Boeuf Bourguignon</b>	<b>18,00</b>
Runderstoof in rode wijnsaus	
<b>Lam</b>	<b>24,75</b>
Lamsschenkel geserveerd in tijmsaus	

## 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

## Steaks

<b>Steak au poivre</b>	<b>21,00</b>
Biefstuk met een saus van peperkorrels	
<b>Steak sauce crème aux champignon</b>	<b>21,00</b>
Biefstuk met champignonroomsaus	
<b>Steak beurre maître Brasserie</b>	<b>21,00</b>
Steak met huisgemaakte kruidenboter	
<b>Steak Brasserie</b>	<b>21,00</b>
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

<b>Ribeye</b>	<b>29,75</b>
<b>Entrecôte</b>	<b>23,75</b>
<b>Cote de Bœuf</b>	<b>35,50</b>
<b>Bavette</b>	<b>24,75</b>

## Escalopes de porc (Schnitzels)

Keuze uit diverse varkens schnitzels

<b>Brasserie Style</b>	<b>19,00</b>
gegratineerd uit de oven met champignons, ui, spek en kaas	
<b>Viennoise</b>	<b>17,50</b>
Wiener schnitzel	
<b>Holsteiner Schnitzel</b>	<b>18,00</b>
met gebakken ei	
<b>Cordonbleu</b>	<b>18,50</b>
met ham en kaas	
<b>Escalope a la crème aux champignon</b>	<b>18,75</b>
Champignonroomsaus	

## Extra garnituren

Pommes gratin	4,00
Pommes frites	3,50
Salade rustique	4,00
Krokante uienringen	3,50
Gebakken champignons	4,00
Pepersaus	2,50
Roomsaus	2,50
Bearnaisesaus	2,50
Aioli	2,50
Mayonaise	1,25
Tomatenketchup	1,25

## IETS TE VIJREN?

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





# 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 **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  
**39,50**

## - Bittergarnituren -

<b>KALFSBITTERBALLEN</b> (10 STUKS)	<b>9,50</b>
<b>KIPKLUIFJES</b> (7 STUKS)	<b>9,50</b>
<b>GEFRITUURDE GARNALEN</b> (8 STUKS)	<b>9,50</b>
<b>KAASSTENGELS</b> (10 STUKS)	<b>9,00</b>
<b>BORRELPLANK</b> (2 PERS)	<b>17,50</b>
<b>GEMENGDE HAPJES</b> (10 STUKS)	<b>9,75</b>

## Gebak met slagroom

Cheesecake, Red Velvet, Appeltaart

4,25

## Desserts

<b>Crème Brûlée</b>	<b>8,75</b>
<b>Onbelievebol</b> Vanille-ijs, kapsel, amandelen en bosvruchtensaus	<b>8,50</b>
<b>Advocat Café Glacé</b> Vanille-ijs, advocaat en Tia Maria	<b>9,00</b>
<b>Baba au Rhum</b> Cakejes gedrenkt in rum geserveerd met slagroom	<b>9,00</b>
<b>Peach Melba</b> Vanille-ijs, aardbeiensaus en amandelen	<b>9,00</b>
<b>Dame Blanche</b> Vanille-ijs met echte warme chocoladesaus	<b>9,25</b>
<b>Parijse soes</b> Soes met roomijs en slagroom overgoten met warme chocolade	<b>7,75</b>
<b>Tiramisu 2.0</b> Onze eigen versie van dit Italiaans dessert	<b>8,75</b>
<b>Chocolade coulant &amp; vanille-ijs</b> Warm lava cakeje uit de oven	<b>9,25</b>
<b>Bonbon F&amp;R Pastry</b> 4 handgemaakte bonbons	<b>6,50</b>
<b>TIP SLAGROOM</b>	<b>1,00</b>

## HIGH TEA

Onbeperkt thee geserveerd met  
diverse zoet- en hartigheden  
**18,75**