

# 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

**19,75**

## BEST FORMULE MENU

Carpaccio

\*\*\*

Biefspies

\*\*\*\*

Parijse soes

**37,50**

## Croquetten

(2 stuks geserveerd met brood en een side salade)

<b>Kalfs</b>	<b>10,25</b>
<b>Amelands rundvlees</b>	<b>11,50</b>
<b>Kaas</b> ✓	<b>10,25</b>
<b>Stellendamse garnalen</b>	<b>12,75</b>

### Tip

<b>Vol-au-vent</b>	<b>9,75</b>
Pasteitje met kip en champignons	

<b>Hamburger Brasserie</b>	<b>16,75</b>
Sesambol, runderburger, sla, ui, tomaat, gebakken ei, kaas, steak-frites, mayo	

<b>Vegaburger</b> ✓	<b>16,75</b>
---------------------	--------------

**BRAS 12 UURTJE 12,00**

Tomatensoep, Brood, Gebakken ei met ham, Broodje croquet en huzarensalade

**LUNCHTOPPER**

tot 16:00 uur

**Pasta Carpaccio 12,00**

## Eieren

**Eggs Norwegian 12,50**  
Brioche brood, gerookte zalm, zacht gekookte eieren en Hollandaise saus

**Eggs Benedict 10,50**  
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 12,75**  
Brioche met tonijnsalade en gesmolten cheddarkaas

**Uitsmijter** (Geserveerd met een side salad)  
**Ham 11,00**  
**Kaas 11,00**  
**Ham/Kaas 11,00**  
**Rosbief 11,00**  
**Rosbief/Ham/Kaas 11,75**  
**Gerookte zalm 12,50**

**Omelet**  
**Ham 10,75**  
**Kaas 10,75**  
**Champignons 10,75**

**Boerenomelet 12,75**  
**Supplement extra bacon 2,25**

# Lunch / Voorgerechten

## Sandwiches & Croques

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

## Salades

<b>Tonijn</b> Met vers geschroeide tonijn	<b>17,75</b>
<b>Geitenkaas</b> ✓	<b>14,75</b>
<b>Hors d'oeuvre varié</b> Met diverse vlees en vis	<b>18,00</b>
<b>Gewokte beef</b>	<b>17,00</b>
<b>Huzarensalade</b>	<b>13,75</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 (met pasta + 2,25 euro)	<b>12,75</b>
<b>Steak tartare</b> Onze variant van de klassieke steak tartare	<b>14,25</b>
<b>Meloen met ham</b> Italiaanse parmaham met meloen	<b>11,75</b>
<b>Paling</b> Gerookte palingfilet met toast en boter	<b>15,75</b>
<b>Champignons gratin</b> Gestoofte champignons in witte wijn en room gratineerd met kaas	<b>12,00</b>
<b>Vistrío</b> Gerookte zalm, -paling en hollandse garnalen	<b>17,00</b>
<b>Cocktail</b> Hollandse garnalen met een romige whiskeysaus	<b>16,50</b>
<b>Mosselen fines herbes</b> Gebakken mosselen in kruidenboter met gerookt spek gratineerd met kaas	<b>13,75</b>
<b>Crab diable</b> Surimi crab in een saus van witte wijn, cognac, mosterd en cayennepeper	<b>11,75</b>
<b>Escargots bourguignonne</b> Wijngaard slakken in kruidenboter	<b>12,00</b>
<b>Artisjok</b> ✓ Gekonfijte artisjokken met rozemarijn en knoflookboter geserveerd met een slice focaccia	<b>11,75</b>
<b>Betterave</b> ✓ Carpaccio van rode biet, geitenkaas, balsamico en pijnboompitten	<b>12,00</b>
<b>Foies de volaille</b> Gebakken kippenlevertjes met rookspek, champignons en madeirasaus	<b>11,75</b>
<b>Buikspek</b> Zacht gegaard buikspek met mosterd-dille saus en krokante toast	<b>9,75</b>
<b>Brood</b> Focaccia met kruidenboter en aioli	<b>7,50</b>

# OESTERS

Seizoensgebonden per half dozijn 19,00

## 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.

## Boschypaling



ambachtelijk gerookte paling

Al onze gerookte visproducten komen van  
ambachtelijke rokerij Boschypaling



# Hoofdgerechten

## Poissons

<b>Gratin de saumon</b>	<b>23,75</b>
Gegratineerde zalm op groenten overgoten met Hollandse saus gegratineerd met Goudse kaas	
<b>Thon</b>	<b>24,75</b>
Malse tonijnsteak van de grill met tomatensalsa	
<b>Petit soles</b>	dagprijs
Gebakken slibtongetjes	
<b>Filet de Sole</b>	<b>25,75</b>
Tongrolletjes in noilly prat saus en witte druiven	

## Spécialités

<b>Tournedos</b>	<b>30,00</b>
Ossenhaas met saus naar keuze	
<b>Tournedos Farci</b>	<b>35,50</b>
Ossenhaas gevuld met eendenlever begeleid met portsaus	
<b>Foie de veau</b>	<b>21,75</b>
Kalfslever met gebakken spek, ui, champignon en appel	
<b>Filet de porc</b>	<b>21,00</b>
Varkenshaas met champignonroomsaus	
<b>Spareribs</b>	<b>22,00</b>
Slow cooked ribben afgelakt met marinade	
<b>Saté</b>	<b>18,50</b>
Gemarineerde varkenshaas met pindasaus	
<b>Boeuf Bourguignon</b>	<b>18,00</b>
Runderstoof in rode wijnsaus	
<b>Côtelette d'agneau</b>	<b>26,75</b>
Lamskoteletjes met gepofte knoflook	
<b>Supreme de volaille roquefort</b>	<b>19,75</b>
Gegrilde kipfilet met een romige roquefortsaus	

## Pluma Iberico 33,50

met chimichurri

De pluma is een 'pluimvormig' stukje smaakvol vlees van het Iberico varken. Dit malse vlees wordt verkregen door een speciale versnijding van het varken. Het vergt de juiste kennis en vaardigheid om het te kunnen vinden, maar het loont te moeite!

<b>Portobello</b> ✓	<b>18,75</b>
Gegratineerde portobello, mozzarella, zongedroogde tomaatjes en aceto	
<b>Flammkuchen</b> ✓	<b>18,50</b>
Gerecht uit Elzas met diverse groenten en Chèvre	

## Steaks

<b>Steak au poivre</b>	<b>22,00</b>
Biefstuk met een saus van peperkorrels	
<b>Steak sauce crème aux champignon</b>	<b>22,00</b>
Biefstuk met champignonroomsaus	
<b>Steak beurre maître Brasserie</b>	<b>22,00</b>
Steak met huisgemaakte kruidenboter	
<b>Steak Brasserie</b>	<b>22,00</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>32,75</b>
<b>Entrecôte</b>	<b>25,75</b>
<b>Cote de Bœuf</b>	<b>37,75</b>
<b>Bavette</b>	<b>27,50</b>

## Escalopes de porc (Schnitzels)

Keuze uit diverse varkens schnitzels

<b>Brasserie Style</b>	<b>20,00</b>
gegratineerd uit de oven met champignons, ui, spek en kaas	
<b>Viennoise</b>	<b>18,00</b>
Wiener schnitzel	
<b>Holsteiner Schnitzel</b>	<b>18,75</b>
met gebakken ei	
<b>Cordonbleu</b>	<b>19,50</b>
met ham en kaas	
<b>Escalope a la crème aux champignon</b>	<b>19,75</b>
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
Aioli	3,00
Mayonaise	1,50
Truffelmayonaise	1,75
Tomatenketchup	1,25

## Friet van zoete aardappel 5,25

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 afdrank.

**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**

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**

## - Bittergarnituren -

<b>KALFSBITTERBALLEN</b> (10 STUKS)	<b>9,75</b>
<b>GEFRITUURDE GARNALEN</b> (8 STUKS)	<b>9,75</b>
<b>KAASSTENGELS</b> (10 STUKS)	<b>9,50</b>
<b>BORRELPLANK</b> (2 PERS)	<b>22,50</b>
<b>GEMENGDE HAPJES</b> (10 STUKS)	<b>9,75</b>

## Gebak met slagroom

**Cheesecake, Appeltaart**  
**4,50**

## Desserts

<b>Crème Brûlée</b>	<b>9,00</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>Dame Blanche</b> Vanille-ijs met echte warme chocoladesaus	<b>9,25</b>
<b>Pouding à la semoule</b> Luchtige griesmeel met bessensap	<b>8,75</b>
<b>Caramel Nuts</b> Roomijs met gekarameliseerde pecannoten, caramel en slagroom	<b>9,25</b>
<b>Coupe d'Orange</b> IJs van bloedsinaasappel met jus d'orange, Grand marnier en slagroom	<b>9,85</b>
<b>Parijse soes</b> Soes met roomijs en slagroom overgoten met warme chocolade	<b>7,75</b>
<b>Tiramisu</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>6,75</b>
<b>TIP SLAGROOM</b>	<b>1,00</b>

# 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  
**47,50**

## HIGH TEA

Onbeperkt thee geserveerd met  
diverse zoet- en hartigheden  
**19,75**