

Dinerkaart Brasserie Nieuwe Meer

Voorgerechten

Bon bon <i>Van gerookte zalm gevuld met krabsalade</i>	€ 12,50
Crème van Roseval (vegetarisch) <i>Met paddenstoelen en Parmezaanse kaas</i>	€ 9,50
Flammkuchen Piri Piri <i>Belegd met een bodem van crème fraîche en huisgemaakte sambal, ham, kaas, prei, spek, ui en verse rode pepers</i>	€ 8,95
Flammkuchen Traditioneel <i>Belegd met een bodem van crème fraîche, ham, kaas, prei, spek en ui</i>	€ 8,50
Flammkuchen Vegetarisch <i>Met dagelijks wisselende ingrediënten</i>	€ 8,50
Gamba's Piri Piri <i>Gebakken in olijfolie met knoflook en Spaanse peper</i>	€ 11,50
Gegratineerde uiensoep (vegetarisch) <i>De énige echte</i>	€ 7,50
Gerookte paling van Rekelhof <i>Met gegrild brood</i>	€ 16,50
Linguine (vegetarisch) <i>Met huisgemaakte sambal, prei en pecorino + met gebakken eendenlever</i>	€ 7,50 € 14,50
Soep van cèpes en boleten <i>Met gerookte paling van Rekelhof</i>	€ 12,50

Extra's

Brood <i>Met huisgemaakte aioli en boter</i>	€ 4,75
Portie friet	€ 3,50
Extra groenten	€ 4,50
Extra salade	€ 3,95

Hoofdgerechten

Confit de canard <i>Op onze befaamde zuurkool</i>	€ 19,50
Khubz (vegetarisch) <i>Arabisch brood gevuld met ratatouille en feta</i>	€ 18,50
Kogelbiefstuk <i>Met friet en salade</i>	€ 19,75
Suprème van maïskip <i>Met morilles</i>	€ 19,50
Tournedos 'Ángel' <i>Met een crust van peper en gedroogde paddenstoelen, een romige paddenstoelensaus, verse groenten en friet</i>	€ 24,50
Tournedos 'Diablo' <i>Met een crust van peper en gedroogde paddenstoelen, huisgemaakte sambal, verse groenten en friet</i>	€ 24,50
Risotto (vegetarisch) <i>Met bospaddenstoelen, gebakken oesterzwammen en Parmezaanse kaas</i>	€ 18,50
Varkensentrecote <i>Met grove mosterdsaus</i>	€ 16,50
Vis van de dag	Dagprijs

Er is een wisselend vegetarisch 3-gangen menu aanwezig voor €28,50

Voor de kleintjes

Kipnuggets <i>Met friet en mayonaise</i>	€ 7,50
Kroket <i>Met friet en mayonaise</i>	€ 7,50
Mini frikandelletjes <i>Met friet en mayonaise</i>	€ 7,50
Pasta Bolognese	€ 7,50

Nagerechten

Chocolade truffel <i>Huisgemaakte chocolade truffel met rum</i>	€ 2,- p/s
Espresso martini <i>Espresso, Vodka, Kahlúa</i>	€ 8,50
Gembermousse <i>Met kruidnagelijks</i>	€ 8,50
Huisgemaakte bol ijs <i>Smaken verschillen per dag</i>	€ 3,75- 4,25
Verdronken cake <i>Ondergedompeld in rum met een bol hazelnoot ijs</i>	€ 9,50

After dinner drinks

Baileys Coffee	€ 8,50
Dutch Coffee <i>Ketel 1 matuur</i>	€ 8,50
French Coffee <i>Grand marnier</i>	€ 8,50
Irish Coffee <i>Jameson whiskey</i>	€ 8,50
Italian Coffee <i>Disaronno amaretto</i>	€ 8,50
Spanish Coffee <i>Tia maria</i> <i>(Licor 43 is ook mogelijk)</i>	€ 8,50