

 BRASSERIE
1-8-5-4
ENTER OUR WORLD OF TASTE

BROODJES

(KEUZE UIT EEN WITTE BOL, EEN MEERGRANENBOL OF DESEMBROOD)

- Jonge boerderijkaas** € 6,50
Met pluksla, mosterdmayonaise en noten
- Van Dobben kroketten** € 7,50
Twee van Dobben kroketten met mosterdmayonaise
- Gezond** € 8,50
Met ham, kaas, eitje van Wessels, pluksla en kruidenolie
- Tonijnsalade** € 8,50
Met pof tomaat, pepermayonaise, rode ui en kappertjes
- Vitello Tonato** € 9,50
Dungesneden kalfsmuis, tonijnmayonaise, rode ui en tomaat
- Carpaccio** € 9,75
Met zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en pijnboompitten
- Huisgemarineerde zalm** € 9,75
Met pluksla, rode ui, kappertjes en limoenmayonaise
- Humus** € 8,00
Met jonge geitenkaas, pluksla en verse pesto
- Beenham Vincent Roetgering** € 8,50
Warm of koud met mosterdmayonaise, van onze buurman, slagerij Roetgering
- Hete kip** € 9,75
Inmiddels onze klassieker, gebakken kip met groentes, kerrie-chilisaus en bacon
- Pulled chicken Piri Piri** € 9,25
*Getrokken kip met pittige piri piri saus.
Liever iets minder pittig? Kies dan voor onze huisgemaakte BBQ-saus!*

UITSMIJTER EN OMELET

(KEUZE UIT WIT- OF BRUINBROOD)

Uitsmijter - <i>Ham of kaas of spek</i>	€ 7,50
Uitsmijter - <i>Ham & kaas of kaas & spek</i>	€ 8,00
Uitsmijter - <i>Kalfsmuis</i>	€ 8,50
Omelet - <i>Met diverse groentes en spek</i>	€ 8,50
Omelet - <i>Met zalm en lente-ui</i>	€ 9,50

CROQUE

(KEUZE UIT WIT- OF BRUINBROOD EN GESERVEERD MET CURRY)

Ham en/of kaas	€ 4,50
Ham, kaas en ananas	€ 4,50
Tuna Melt, kaas en basilicum mayo	€ 5,50
Geitenkaas, vijgenchutney en walnoten	€ 6,50

VOOR BIJ DE KOFFIE

Plak Twentse krentenwegge met boter	€ 3,00
Appeltaart met gezoete slagroom	€ 3,25
Chocolade brownie taart met slagroom (<i>glutenvrij</i>)	€ 3,95
Seizoenstaart (<i>Vraag één van de medewerkers naar de betreffende seizoenstaart</i>)	€ 3,95

VOOR BIJ DE BORREL

Portie oude kaas met mosterd	€ 3,75
Olijven en nootjes	€ 3,75
Brood met diverse soorten huisgemaakte sausjes	€ 4,75
Portie bourgondische bitterballen met mosterd (<i>8 stuks</i>)	€ 6,00
Portie bittergarnituur (<i>Bitterballen, mini frikandellen, kaasstengels, mini loempia's</i>)	€ 12,00
Plankje antipasti (<i>Rechtstreeks uit Italië geïmporteerde kwaliteitsproducten</i>)	€ 14,50

SALADES

(GESERVEERD MET BROOD EN BOTER)

Gegrilde geitenkaas salade € 12,50

Met balsamico crème, walnoten en honing

Huisgemarineerde zalm salade € 12,50

Met groene kruiden, rode ui, zoetzure groenten en limoenmayonaise

Caprese salade € 12,50

Met buffelmozzarella, tomaat, frisse kruiden en basilicummayonaise

+ Eventueel met extra parmaham

+ € 2,95

Gamba, bacon en zalm salade € 13,50

In kruiden gemarineerde gamba's, gebakken spek en zalm

Carpaccio salade € 13,50

Met verse pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise

POKÉ BOWL

Zalm € 12,50

Sushirijst, gemarineerde zalm, pofquinoa, sojaboontjes, wakame en advocado

Kip € 12,50

Sushirijst, gebakken kippendij, pofquinoa, sojaboontjes en sesamdressing

Halloumi € 12,50

Sushirijst, gegrilde geitenkaas, pofquinoa, sojaboontjes, kerri-chilli mayonaise

SOEPEN

(GESERVEERD MET BROOD EN BOTER)

Tomatensoep € 5,75

Met groentes en knoflookcroutons

Paprikasoep € 5,75

Venkelsoep € 6,50

Licht gebonden met zalm

ENTER OUR WORLD OF TASTE
EET SMAKELIJK!
TEAM BRASSERIE R-1854 /  

SPECIALS VAN BRASSERIE ☎ 1-8-5-4

WISSELENDE SPECIALS - *Kijk op de borden of vraag één van onze medewerkers.*

Weekspecial - *Iedere week serveren wij een ander gerecht voor slechts 9,95.*

Maandburger - *Maandelijks serveren wij een andere burger voor slechts 14,75.*

Heel veel Veg - *Vraag naar de mogelijkheden voor een vegetarisch gerecht voor slechts 14,75.*

Heeft u speciale wensen? Volgt u een dieet of heeft u een allergie?

Vraag onze medewerkers naar de allergiën informatie per gerecht.

VOORGERECHTEN

(GESERVEERD MET BROOD EN BOTER)

Buffel en tomaat

€ 9,50

Pomodori tomaat, buffelmozzarella, basilicummayonaise en verse pesto

Forel

€ 9,95

Gerookte forel, quinoa, mousse van forel, Granny Smith en focaccia

Carpaccio

€ 10,00

Met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, pijnboompitten en rucola

Drieluik van vis

€ 11,50

Gebakken gamba, forel, gemarineerde zalm, chimichurri en limoenmayonaise

VISGERECHTEN

- Gegrilde zeebaars** € 19,50
*Met quinoa, seizoensgroenten en schuim van morilles
(dit gerecht kan ook als vegetarisch gerecht worden geserveerd)*
- Zalm en truffel** € 19,50
Linguinepasta in truffelroom, tomaat en rucola
- Aqua Rel** € 21,00
Gamba, zeebaars, zalm, sereh en gember

VLEESGERECHTEN

- Kophaas saté** € 15,50
Met satésaus, kroepoek en atjar
- Huisgepaneerde schnitzel** € 15,50
Met jagersaus, seizoensgroenten en aardappel
- Boerderij eend** € 17,50
Op de huid gebakken met sinaasappeljus en aardappel
- Kalf** € 21,00
Zacht gegaard met jus van gemarineerde mosterd en eigen bitterbal
- Ribeye van Harry's farm** € 22,00
Black Angus met chimichurri en seizoensgroenten
- Ossenhaas** € 22,00
*Van de grill met mousseline, seizoensgroenten en jus
+ met gebakken eendenlever (Rossini) + € 4,50*

*Alle gerechten worden geserveerd met frietjes en rauwkostsalade
Wilt u naast uw frietjes graag gebakken aardappelen? + € 2,50*

*Heeft u speciale wensen? Volgt u een dieet of heeft u een allergie?
Vraag onze medewerkers naar de allergiën informatie per gerecht.*

KINDERGERECHTEN

Frikandel, kroket of kipnuggets <i>Met frietjes, appelmoes en mayonaise</i>	€ 6,00
Zalm of saté <i>Met frietjes, appelmoes en mayonaise</i>	€ 7,50
Kinderijsje	€ 3,50

DESSERT

Koffie of thee de luxe <i>Geserveerd met diverse zoete lekkernijen</i>	€ 7,50
Chocolade sensatie <i>Orochata mousse, brownie en chocolade roomijs</i>	€ 7,50
Crème brûlée van limoncello <i>Sorbet van yoghurt en slagroom</i>	€ 7,50
Bounty R-1854 <i>Mangochutney en witte chocolade ijs</i>	€ 8,50
Chef's special <i>Diverse lekkernijen van de chef</i>	€ 9,50

WIJNKAART

WIT

GLAS
WIJN

FLES
WIJN

La Croisade Reserve Chardonnay Viognier - Zuid Frankrijk € 4,00 € 19,95

Een heerlijke goudgele Zuid Franse droge witte wijn van Chardonnay en Viognier druif.

Surani Fiano Puglia - Italië € 4,00 € 19,95

Fris fruitig met een heerlijk bittertje dat zorgt voor een voldaan gevoel.

Baron d'Alsace Pinot Blanc - Alsace Frankrijk € 3,50 € 14,95

Deze Pinot Blanc is lekker fruitig en erg toegankelijk.

ROSÉ

Gérard Bertrand Gris Rosé - Roussillon Zuid Frankrijk € 3,50 € 14,95

Met aroma's van rode vruchten waaronder framboos en aardbeien. Wat fruit en frisheid geeft aan deze wijn.

MOUSSEREND

Prosecco Spumante - Italië € 4,00 € 19,95

Deze wijn is fruitig bloemrijk, met geuren van acacia bloemen, appel, witte perzik en citrusvruchten. (Spumante is een meer bruisende variant dan de frittiante die lichter mousserend is.)

ROOD

Valpolicella Ripasso - Veneto Italië € 4,00 € 19,95

Rode wijn die in contact is geweest met de schillen van de Amarone met daarin achtergebleven restsuikers. Deze verrukkelijk smakende wijn krijgt daardoor extra body en een mooie zachte rijke structuur.

La croisade Reserve Cabernet-Syrah - Zuid Frankrijk € 4,00 € 19,95

Deze wijn heeft tonen van donker fruit van onder andere bramen en zwarte bessen met een subtiele toon van vanille.

Muriel Rioja Crianza - Spanje € 4,00 € 19,95

De geur van onder andere vanille, leer en kokos gecombineerd met tonen van rijpe rode vruchten en zouthout. De smaak is vol en toch elegant met een lange afdronk.

ENTER OUR WORLD OF TASTE
EET SMAKELIJK!
TEAM BRASSERIE R-1854 /  