

Voorgerechten

Carpaccio Holstein “dry aged” Zwarte look parmezaan	24
Huisgerookte zalm “label rouge” Zure room avocado limoen	22
Coquille Saint-Jacques “koud & warm” Cevenne ui butternut hangop	30
Garnaalkroket “Huisgemaakt” (1 2 3 stuks) 60% garnaal peterselie citroen	11 22 33
Sashimi “Catch of the day” Soya wasabi gember	22
Oester “Gillardeau” 3 6 stuks ° Natuur ° Fine Champagne * Supplement kaviaar “Heritage Imperial Oscietra Royal” 30gr	15 30 18 36 75

Brabo “Classics” Menu

Lunch Voorgerecht & Hoofdgerecht (enkel middag, niet op zon&feestdagen)	35 pp
3-gangen Voorgerecht Tussengerecht Hoofdgerecht	59 pp

Menu's serveren wij per tafel voor heel het gezelschap.

Bij vragen omtrent ingredienten en allergenen staan wij U graag bij .

Hoofdgerechten

Vol au vent “Deluxe” Hoevekip Kalfszwezerik bisque (zonder zwezerik)	30
Paling “in t’groen” Venkel waterkers friet	23
Noordzeetong “Meunière” Tartaar sla kasteelaardappel	34
Steak tartaar Sla friet	44
Steak Sla friet	27
Rib Eye Natuur kropsla friet	40
Côte a l’os (2 pers.) Natuur kropsla pommes pont neuf	105

kids

Kip “Tempura” Pasta “Bollo” Vis van het moment Biefstuk & friet	14 14 22 22
--	----------------------

Onze Selectie Vlees

Piemontees Een piëmontees is een vleestypisch rundveeras dat zijn oorsprong vindt in het Italiaanse gewest Piëmont. Het ras staat bekend om het feit dat kalveren via de natuurlijk weg ter wereld kunnen komen, iets wat bij enkele andere vleestypische rundveerassen niet altijd kan. Deze natuurlijke bevalling komt door een gen dat ervoor zorgt dat de extra aanzet van spieren bij het kalf pas plaatsvindt na de geboorte. Van oorsprong is het Piëmontese ras een werkras dat bedoeld was om voor de kar of voor de ploeg gespannen te worden.	
Holstein “Dubbel Doel” Holstein-Friesian, is een Amerikaans zwart- of roodbont melkras dat oorspronkelijk uit Nederland komt. Het is een ras die geschikt is voor de productie van melk. Sinds enkele jaren is bij dit ras ook het “dubbel doel” populair. een licht geaderd stuk vlees die een heel typische smaak heeft.	
Angus “Grand Cru” Arnaud & Ludovic hebben vlees als gedeelde passie, ze selecteren het runderras Balck Agus voor hun Project Angus “Grand Cru” Duurzaamheid staat bij hun voorop. Minder, maar beter vlees. De Black Angus-runderen hebben heel lekker vlees en een optimale marmering die zelfs in de buurt komt van de beroemde Waguy-runderen. Omdat ze lang in de weide staan, in de winter veel hooi eten en vier maanden afgemest worden met een unieke graansamenstelling, is het vlees van onze runderen uitzonderlijk mals, met een mooie vetbedekking op de spieren.	
Chateaubriand Natuur kropsla friet	32
Deze gerechten worden geserveerd met verse frietjes of pommes pont neuf en keuze tussen Bearnaise, Bordelaise of Peperroom saus met uitzondering van de steak tartaar, dit is een bereiding op zich.	

Het seizoen “ HERFST ”

Het Land (vegetarisch mogelijk)	
Burrata Biet Granny smith pompoenpit	20 28
Risotto “Carnaroli” Bospaddestoel Mangalica * Supplement witte truffel “Tuber Magnatum Pico” 10gr	22 28 50
De Zee	
Coquille Saint-Jacques “Gebakken” Risotto “carnaroli” Mangalica bospaddestoel * Supplement witte truffel “Tuber Magnatum Pico” 10gr	32 42 50
Heilbot Knolselder beurre blanc	34
De Jacht	
Fazant (per2pers) ° Brabançonne ° Fine Champagne	32 p.p
Hazenrug Spruitjes appel veenbes	34
Hertekalf Aardpeer bospaddestoel veenbes	36

Gerechten met 2 prijzen zijn beschikbaar in voor en hoofdgerecht
Gelieve uw bestelling te beperken tot 4 gerechten per gang / per tafel