

Brabohoeve

herfst 2022



Hapjes / small bites

Edamame bonen	12
Hummus & Baba Ganoush <i>Naanbrood</i>	12
Mortadella	12
50 / 50 Saucisson <i>Salichcon & Chorizo</i>	12
Jamon Iberico	24
Charcuterie "Mix" (per 2 of 4 pers.)	22 / 36
Garnaalkroketjes "Mini" (per 4 of 6 stuks)	20 / 28
Canapés huisgerookte zalm "Label Rouge" <i>Zure room - sjalot</i>	22
Canapés brioche "gerookte paling" (per 2) <i>fijne kruiden</i>	22

Brabohoeve "Classics"

Oester "Guillardeau" (per 3 of 6 stuks)

Natuur	18 / 34
Fine Champagne	19 / 36
<i>Mogelijkheid tot een supplement kaviaar (zie selectie)</i>	
Sashimi "Catch of the day" <i>Soya - wasabi - gember</i>	34
Huisgerookte zalm "Label Rouge" <i>Zure room - limoen - avocado</i>	28
Garnaalkroket "Brabo" (per 1 of 2 stuks) <i>Peterselie - citroen</i>	14 / 25
Vol au vent "hoevekip" <i>Friet - hollandaise</i>	30
Vol au vent "Deluxe" <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	39
Noordzeetong "Meunière" <i>Tartaar - kropsla</i>	55
Langoustine (3 of 5 stuks) Citroentijm - look - espelette	36 / 54

Het seizoen *herfst*

Gerechten kunnen zowel individueel als in sharing besteld worden.
Gerechten met twee prijzen zijn beschikbaar in voor-en hoofdgerecht

Consommé "fazant"

Knolselder - kastagne champignon 22

Toast eekhoortjesbrood

Gerookte dooier - eendenlever 28

TuberUnicatum "herfst truffel"

Artisjok "violet de Provence - straciatella 28

Spaghetti à la Guitarra - portobello 32 / 40

Eendenlever

Terrine - Reine Claude - walnoot 28

Gebakken - Conference peer - knolselder 32

Sint-jacobsvrucht

aardpeer -citroen (*koude bereiding*) *supplement Baerii "Céleste Caviar" ^{15gr} 32 / 52

Linzen - Jamón Ibérico - blanke boter 36 / 44

Grietbot (*hoofdgerecht*)

Aardpeer - gnocchi - gerookte boter 42

Wilde Tarbot "op de graat" (*hoofdgerecht per 2 pers.*)

Savooistoemp - Guanciaie - hazelnootboter 110

Fazant "Fine Champagne" (*hoofdgerecht*)

Witloof - paddenstoel - Pommes dauphine 40

Hertenkalf (*hoofdgerecht*)

Savooi - veenbes - zilver ui 44

Hazenrug "Harlekijn" (*hoofdgerecht*)

Pastinaak - eekhoortjesbrood- appel 48

Onze selectie vlees

Rundstartaar "Piëmontees"

STEAK tartaar 32
Kropsla - Friet

Holstein "Dubbeldoel" (bereidingstijd varieert tussen 20 en 45 min)

Holstein-Friesian, is een Amerikaans zwart- of roodbont melkras dat oorspronkelijk uit Nederland komt. Het is een ras dat geschikt is voor de productie van melk. Sinds enkele jaren is bij dit ras ook het "dubbel doel" populair: een licht geaderd stuk vlees dat een heel typische smaak heeft.

Filet pur (+- 220 gr) 45

Ribeye (+- 300 gr) 46

Côte à l'os (+- 800 gr) 110

Deze gerechten worden geserveerd met **frietjes** en **mayonaise**, keuze tussen **Bearnaise**, **Bordelaise** of **Peperroom saus**. met uitzondering van de rundstartaar dit is een bereiding op zich

Onze selectie ^{By} Céleste Caviar - Iran

Selectie volgens soort, afkomstig van gekweekte steuren uit een uniek ecosysteem aan de Kaspische Zee.

Ossetra - Acipenser Gueldenstaedti Steur

Medium korrel met smaaknuances van boter en hazelnoot
30 , 125 of 250gr 85 / 350 / 600

Beluga - Huso Huso Steur

Grote en stevige korrel met subtiele textuur die rijk en boterachtig aanvoelt
30 , 125 of 250gr 100 / 400 / 800

Rundstartaar "Piëmontees" 52
Gebrande Langoustines - Gerookte dooier - Ossetra "Céleste Caviar" ^{15gr}

Pomme "Moscovite" 85 / 100
Ossetra of Beluga