

Brabohoeve

Winter 2023



Noorderlaan 27 | 2970 Schilde | 03/430.94.95
info@brabohoeve.be | brabohoeve.be

Hapjes / small bites

Edamame bonen	14
Hummus & Baba Ganoush <i>Pane carasau</i>	12
Jamon Iberico	24
Charcuterie "Mix" (per 2 of 4 pers.)	22 / 36
Canapés huisgerookte zalm "Label Rouge" <i>Zure room - sjalot</i>	22

Brabohoeve "Classics"

Oester "Gillardeau" (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>	32
Vol au vent "Deluxe" <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	42
Vissoep "Brabo" <i>Zeevruchten - rouille</i>	38
Noordzeetong "Meunière" <i>Tartaar - kropsla</i>	58
King crab <i>Tijm - look - espelette</i>	42 / 62

Het seizoen *Winter*

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

Kalfslende "carpaccio" <i>(voorgerecht)</i>	
wintertruffel - zwarte look - artisjok	28
Tuber Melanosporum "Winter truffel" <i>(voorgerecht)</i>	
Hoeve-ei "Oeufs brouillés"	48
Spaghetti à la Guitarra - portobello	48
Langoustine <i>(voorgerecht)</i>	
Open ravioli - ossenstaart - jus crustacé	34
Paling	
Gerookt - roggebrood - radijs <i>(voorgerecht)</i>	28
in't groen - fijne kruiden	40
Skrei <i>(hoofdgerecht)</i>	
Jonge broccoli - kasteelaardappel - saffraan	42
Wilde Tarbot "op de graat" <i>(hoofdgerecht per 2 pers.)</i>	
Savooistoemp - Guanciaie - hazelnootboter	115
Hoppescheuten "Paul Temmerman - Waasland"	
Noordzeegarnaal - hoeve ei <i>(voorgerecht)</i>	44
Gillardeau oester - fijne kruiden <i>(voorgerecht)</i>	44
Hoevekip - jus Westmalle <i>(hoofdgerecht)</i>	48
Kalfszwezerik "krokant gebakken"	
Schorseneren - puree wintertruffel	34 / 48
Filet pur "Rossini" <i>(hoofdgerecht)</i>	
wintertruffel - eendenlever - pont neuf	48

Onze selectie vlees

Rundstartaar "Piëmontees"

STEAK tartaar 34
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) 46

Ribeye (+- 300 gr) 48

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