

Brabohoeve

"Spring into Summer"



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

Hapjes / small bites

Edamame bonen	10
Hummus & Baba Ganoush <i>Naanbrood</i>	10
Mortadella	10
50 / 50 Saucisson <i>Salichcon & Chorizo</i>	12
Jamon Iberico	22
Charcuterie "Mix" (per 2 of 4 pers.)	20 / 34
Garnaalkroketjes "Mini" (per 4 of 6 stuks)	16 / 24
Canapés huisgerookte zalm "Label Rouge" <i>Zure room - sjalot</i>	20
Canapés brioche "gerookte paling" (per 2) <i>fijne kruiden</i>	18

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>	32
Huisgerookte zalm "Label Rouge" <i>Zure room - limoen - avocado</i>	24
Hamachi "ceviche" <i>Tigermilk - komkommer - rode ui</i>	28 / 36
Garnaalkroket "Brabo" (per 1 of 2 stuks) <i>Peterselie - citroen</i>	12 / 22
Vol au vent "hoevekip" <i>Friet - hollandaise</i>	26
Vol au vent "Deluxe" <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	36
Noordzeetong "Meunière" <i>Tartaar - kropsla</i>	50

Het seizoen "Zomer"

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

Groene asperge (*sharing of side gerecht*)

À la plancha - gerookte boter - parmezaan 16

Coeur de Boeuf tomaat

Avocado - stracciatella - mierikswortel 26

Artisjok "Violet de Provence"

Zwarte olijf - gerookte ricotta - gepekelde ui 28

Zomertruffel "Tuber aestivum"

Tartaar tonijn - straciatella 34

Bouchot Mossel "soupe"

bieslook - sjalot - citroen 16

Vongole Veraci

À la crème 26

Spaghetti à la Guitarra 26 / 34

Pulpo

pompelmoes - venkel - gepekelde citroen 26

Grietbot (*hoofdgerecht*)

Rösti - Noordzeegarnaal - jus Antiboise 40

Zeebaars "uit de oven" (*hoofdgerecht per 2 pers.*)

Tomaat - venkel - kriel 84

Europese Kreeft (*halve of volledige*)

Kropsla - pompelmoes - cocktail 32 / 60

Thermidor - Elixir d'Anvers - Parmezaan 36 / 64

Zomerhert (*hoofdgerecht*)

Jonge wortel - sjalot - patat confi 40

Onze selectie vlees

Rundstartaar "Piëmontees"

STEAK tartaar 28
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) 42

Ribeye (+- 300 gr) 45

Côte à l'os (+- 800 gr) 105

Deze gerechten worden geserveerd met **frietjes** en **mayonaise**, keuze tussen **Bearnaise**, **Bordelaise** of **Peperroom saus**. met uitzondering van de rundstartaar en de carpaccio 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" 48
Gebrande Langoustines - Gerookte dooier - Ossetra "Céleste Caviar" ^{15gr}

Pomme "Moscovite" 85 / 100
Ossetra of Beluga