

Voorgerechten

Everzwijn - ganzenlever “rollo” 24
Hazelnoot | rode biet | aceto

Gebakken eendenlever 26
Appel | amandel | calvados

Sint-jakobsvrucht “dun gesneden” 26
Butternut | limoen | yoghurt
*supplement Heritage caviar “Oscietra Royal” 30gr 75

Oester “Gillardeau” 3 | 6 stuks
° Natuur 15 | 30
° Fine Champagne 18 | 36
*supplement Heritage Kaviaar “Oscietra Royal” 30gr 75

Garnaalkroket “Huisgemaakt” (1 | 2 | 3 stuks) 11 | 22 | 33
60% garnaal | peterselie | citroen

Brabo “Classics” Menu

Lunch 35 pp
Voorgerecht | Hoofdgerecht | koffie of thee
(enkel middag, niet op zon&feestdagen)

3-gangen 58 pp
Voorgerecht | Tussengerecht | Hoofdgerecht

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” 30
Hoevekip | Kalfszwezerik | bisque
(zonder zwezerik) 23

Preso Iberico 33

Paling “in t'groen” 34
Venkel | waterkers | friet

Noordzeetong “Meunière” 43
Tartaar | sla | friet

kids

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

Onze Selectie Vlees

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.

Rib Eye 40
Natuur | kropsla | friet

Côte a l'os (2 pers.) 105
Natuur | kropsla | friet

Hereford
Hereford is een koeienras dat oorspronkelijk afkomstig is uit het zuidwesten van Engeland. Rond de marktplaats Hereford ontwikkelde zich in de tweede helft van de achttiende eeuw dit karakteristieke harde en duurzame vleesrund, dat dusdanig populair werd dat het is uitgegroeid tot het meest voorkomende vleesveeras ter wereld. Er zijn zowel gehoornde als ongehoornde (polled) herefords.

Tache noir “STEAK” 30
Natuur | kropsla | friet

Deze gerechten worden geserveerd met **verse frietjes** en keuze tussen **Bearnaise, Bordelaise of Peperroom saus** met uit- zondering van de steak tartaar, dit is een bereiding op zich.

Het seizoen “Winter”

Het Land (vegetarisch)

Burata 20 | 28
Biet | Granny smith | pompoenpit

Pasta Wintertruffel 32 | 40
parmezaan | bladpeterselie | bospaddestoel

De Zee

Sint-jakobsvrucht 26 | 34
Aardpeer | herfsttruffel | jus

kreeft +- 400gr (1/2 | 1/1) 22 | 44
Citrus | tijm | piment d'Espelette

Heilbot 32
Jonge prei | lardo | ratte-aardappel

Roggeveugel 32
Kapper | beurre noisette | puree

De Jacht

Hertekalf 36
Aardpeer | bospaddestoel | veenbes

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