



# Lunch

serveren wij tot 16.00 uur

brasserie  
*de Keizer*

# luxe broodjes

## Italiaanse bol carpaccio

€ 12,<sup>75</sup>

Rucola - zongedroogde tomaatjes - Parmezaan - pijnboompitten - pesto - balsamico crème

## Delice de Bourgogne

€ 11,<sup>75</sup>

Meergranen triangel - mesclune - boter zachte Franse triple crème kaas - verse vijg - walnoot - honing - balsamico crème

## Triangel gezond

€ 9,<sup>75</sup>

Meergranen - kruidenroomkaas - mesclune - kaas - tomaat - komkommer - gekookt ei

## Focaccia tonijn

€ 11,<sup>75</sup>

Mesclune - tonijnsalade - rode ui - zongedroogde tomaatjes - kappertjes

## Triangel gerookte zalm

€ 14,<sup>25</sup>

Meergranen - kruidenroomkaas - mesclune - kappertjes - rode ui

## Italiaanse bol Poele poele

€ 10,<sup>75</sup>

Mesclune - gerookte kipfilet - eiersalade - komkommer - tomaatjes - tuinkruiden - crumble van bacon

## Focaccia mediterranea

€ 11,<sup>75</sup>

Hummus Harissa - gegrilde gemarineerde groenten - gedroogde tomaat - feta

## Italiaanse bol hete kip

€ 13,<sup>25</sup>

Kippendijen in piri pirisous - cashewnoten - krokante uitjes - salade

## Brioche la truffada burger

Rucola - kalfshamburger - truffelmayonaise - Parmezaan - crumble van bacon - gekarameliseerde Spaanse ui - twisterpotato

€ 14,<sup>75</sup>

# Soepen

## Zondagse soep

€ 6,<sup>50</sup>

Runderbouillon - soepvlees - gehaktballetjes - soepgroenten

## Pomodorisoep

€ 6,<sup>50</sup>

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

## Soep van het moment

dagprijs

Wisselend

## Mandje stokbrood

€ 5,<sup>50</sup>

Kruidenboter - aioli - roomboter

 = Vegetarisch

Niet alle ingrediënten zijn op onze kaart vermeld! Heeft u een allergie, intolerantie of speciale wensen? Meld het ons!

# lekker bourgondisch

## Uitsmijter carpaccio

€ 14,<sup>75</sup>

3 eieren - rucola - truffelmayonaise - zongedroogde tomaatjes - Parmezaan - pijnboompitten

## Uitsmijter ham - kaas

€ 11,<sup>75</sup>

3 eieren - royaal belegd

## 2 Vleeskroketten

€ 9,<sup>75</sup>

Op brood - roomboter - mosterd

## 2 Goulash kroketten

€ 11,<sup>75</sup>

Op brood - roomboter - paprikamayonaise

## 2 Groentekroketten

€ 9,<sup>75</sup>

Op brood - roomboter - truffelmayonaise

## 2 Garnalen kroketten

€ 14,<sup>75</sup>

Op brood - roomboter - cocktailsaus

## 2 Vegetarische kroketten

€ 11,<sup>75</sup>

Op brood - roomboter - mosterd

## Brabants worstenbroodje

€ 3,<sup>75</sup>

Mosterd

Liever friet met mayonaise bij de kroketten i.p.v. brood + € 2,00

## Gimmerts triootje

Pomodorisoepje - 1 snee brood met ham, mesclune, eiersalade, tomaat, komkommer en crumble van bacon - 1 snee brood met een vleeskroket - roomboter - mosterd

€ 12,<sup>75</sup>

# Salades

worden geserveerd met brood en boter

## Salade carpaccio

€ 15,<sup>75</sup>

Mesclune - tomaat - komkommer - pesto - balsamico crème - zongedroogde tomaatjes - rucola - gekookt ei - Parmezaan - pijnboompitten

## Salade warme geitenkaas

€ 15,<sup>75</sup>

Mesclune - tomaat - komkommer - verse vijg - geitenkaas gegratineerd - notenmelange - crumble van geitenkaas - honing - balsamico crème

## Salade de Keizer

€ 19,<sup>75</sup>

Mesclune - tomaat - komkommer - dressing - gerookte zalm - gerookte paling - Hollandse garnalen - tonijnsalade - rode ui - gekookt ei - kappertjes - limoenmayonaise

## Salade gerookte kip

€ 15,<sup>75</sup>

Mesclune - tomaat - komkommer - dressing - gerookte kipfilet - crumble van bacon - Parmezaan - gekookt ei - croutons

 = Vegetarisch

Niet alle ingrediënten zijn op onze kaart vermeld! Heeft u een allergie, intolerantie of speciale wensen? Meld het ons!

## 3 gangen asperge menu

€37,<sup>50</sup>

### Aspergesoep € 7,<sup>50</sup>

Ham - gekookt ei - bieslook

~ ~ ~

### Asperges op traditionele wijze € 25,<sup>50</sup>

Beenham - gekookt ei - krieltjes - peterselie -  
nootmuskaat - geklarifeerde boter

~ of ~

### Asperges met zalm € 27,<sup>50</sup>

Op de huid gebakken - Hollandaise saus - krieltjes - peterselie -  
nootmuskaat - geklarifeerde boter

~ of ~

### Asperges met lamsvlees € 27,<sup>50</sup>

gebakken - honingtijmsaus - krieltjes - peterselie -  
nootmuskaat - geklarifeerde boter

~ ~ ~

### Aardbeien Romanoff € 8,<sup>25</sup>

Verse aardbeien gemarineerd - Romanoffsous - verse munt - zwarte peper

brasserie  
*de Keizer*



# Diner

*serveren wij vanaf 11.30 uur*

brasserie  
*de Keizer*

# voorgerechten

## Bourgondisch potje

Parijse champignons - knoflookroomsaus - gegratineerd met kaas

€ 9,<sup>75</sup>

## Scampi's uit de oven

Overgoten met kruidenboter - knoflook - paprika - ui - tomaat

€ 11,<sup>50</sup>

## Tartaar van gerookte biet

Verse vijg - rucola - crumble van geitenkaas - balsamico crème - honing - notenmix

€ 11,<sup>50</sup>

## Carpaccio

Rundercarpaccio - rucola - zongedroogde tomaten - Parmezaan - pijnboompitten - truffelmayonaise

€ 11,<sup>50</sup>

## Vitello tonato

Kalfsmuis - tonijntataki - tonijnmayonaise - rucola - kappertjes

€ 12,<sup>50</sup>

## Buikspek & paling

Afgelakt met een whiskey appelstroop - mousseline - rode uiencompote

€ 12,<sup>50</sup>

## Vis Deluxe

Gerookte zalm - gerookte paling - Hollandse garnalen - haring kaviaar - mesclune - citroen - cocktailsaus

€ 15,<sup>75</sup>

## Escargots de Bourgogne

Zes wijngaardslakken uit de oven - knoflook - kruidenboter

€ 9,<sup>75</sup>

## Mandje stokbrood € 5,50

Kruidenboter - aioli - roomboter

# Soepen

## Zondagse soep

Runderbouillon - soepvlees - gehaktballetjes - soepgroenten

€ 6,<sup>50</sup>

## Pomodorisoep

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

€ 6,<sup>50</sup>

## Soep van het moment

Wisselend

dagprijs

 = Vegetarisch

Niet alle ingrediënten zijn op onze kaart vermeld! Heeft u een allergie, intolerantie of speciale wensen? Meld het ons!

# hoofdgerechten

|   |                     |  |                     |
|---|---------------------|--|---------------------|
| <b>Tournedos</b><br>Gebakken ossenhaas met rode portsaus                          | € 31, <sup>50</sup> | <b>Surf &amp; Turf</b><br>Ierse Black Angus - 5 gamba's - choronsaus   | € 27, <sup>50</sup> |
| <b>Varkenshaas</b><br>Gebakken - Coppa di Parma - saus van beukenzwammen          | € 21, <sup>50</sup> | <b>Heekhaas gratineerd</b><br>Zongedroogde tomaat - olijven - Gruyère - pesto - balsamico crème  | € 22, <sup>50</sup> |
| <b>Geldershoen</b><br>Op de huid gebakken - pepersaus                             | € 20, <sup>50</sup> | <b>Zeebaars &amp; gamba's</b><br>Op de huid gebakken - 5 gamba's - kreeftensaus  | € 24, <sup>50</sup> |
| <b>Steak Stroganoff</b><br>Ierse Black Angus - zacht romige Stroganoffsous        | € 23, <sup>50</sup> | <b>Gebakken zalm</b><br>Op de huid gebakken - tuinkruiden witte wijnsaus   | € 22, <sup>50</sup> |
| <b>Bourgondisch hammetje</b><br>Beenhammetje afgelakt met een whiskey appelstroop | € 20, <sup>50</sup> | <b>Vispallet</b><br>Op de huid gebakken - dorade - kabeljauw - zalm - Hollandse garnaatjes - Hollandaisesaus   | € 27, <sup>50</sup> |
| <b>Wienerschnitzel</b><br>Varkenschnitzel - citroen - champignonsaus              | € 19, <sup>50</sup> | <b>Gevulde courgette</b> <br>Gegrild - parelcouscous - zongedroogde tomaat - diverse soorten bonen - maïs - feta | € 18, <sup>50</sup> |
| <b>Kalfsentrecôte</b><br>Gegrild - bearnaisesaus                                  | € 24, <sup>50</sup> | <b>Pappardelle</b> <br>Verse pasta - pesto - rucola - kalamata olijven - tomaatjes - crumble van geitenkaas      | € 17, <sup>50</sup> |

Alle vis - en vleeshoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappel - en groentegarnituur

# nagerechten

|   |                    |   |                     |
|---|--------------------|---|---------------------|
| <b>Chocolate cookie parfait</b> <br>Warme chocoladesaus - verse slagroom                             | € 7, <sup>50</sup> | <b>Kaasplankje</b> <br>4 kazen - Pedro Ximénez - passend garnituur   | € 12, <sup>50</sup> |
| <b>Crème Brûlée</b> <br>Gekarameliseerd met rietsuiker   | € 7, <sup>00</sup> | <b>Nougatine ijstaart</b> <br>Slagroom   | € 7, <sup>50</sup>  |
| <b>Pavlova</b> <br>Sorbetijs - roodfruit - meringue - verse munt                                     | € 8, <sup>25</sup> | <b>Bastogne parfait</b> <br>Karamelsaus - verse slagroom   | € 7, <sup>50</sup>  |
| <b>Aardbeien Romanoff</b> <br>Verse aardbeien gemarineerd - Romanoffsous - verse munt - zwarte peper | € 8, <sup>25</sup> | <b>Speciale koffie</b> <br>Irish coffee - Italian coffee - Spanish coffee - French coffee - Coffee 43 - Baileys coffee | € 7, <sup>00</sup>  |



## proef de passie

Geniet in een comfortabele setting van onze rijke historie in gastvrijheid. Ervaar de pure smaken uit de klassieke keuken.

Bijzonder smaakvolle gerechten met passie bereid... En dat proef je!

brasserie  
*de Keizer*