

Lunch

vanaf 11.30 tot 15.30 uur

3 gangen lunch menu € 25,-

Pomodorisoep

Italiaanse tomatensoep - room - pesto
of

Franse uiensoep

Gruyère crouton
XXX

Gegrilde kogelbiefstuk

Pepersaus - salade - friet - mayonaise
of

Wienerschnitzel

Varkensschnitzel - citroen - salade - friet - mayonaise
of

Gebakken zalm

Kruidensaus - citroen - salade - friet - mayonaise
XXX

Nougatine ijstaartje

of

Crème Brûlée

brasserie
de Keizer

Luxe Broodjes

Italiaanse bol carpaccio

€ 13,²⁵

mesclune - zongedroogde tomaatjes - Parmezaan - pijnboompitten - pesto - balsamico crème - rucola

Geitenkaas uit de oven

€ 13,²⁵

Focaccia - mesclune - tomaat - gratineerde geitenkaas - verse vijg - Granny Smith - honing - balsamico crème - walnoot - geitenkaas crumble

Focaccia tonijn

€ 12,⁷⁵

Mesclune - tonijnsalade - rode ui - zongedroogde tomaatjes - kappertjes

Bol Bourgogne

€ 12,⁷⁵

Italiaanse bol - Parijse champignons - knoflook roomsaus - gratineerd met Gruyère - rucola - zongedroogde tomaatjes - truffelolie

Zalm duo

€ 15,²⁵

Boerenbol - mesclune - gerookte zalm - zalmsalade - honing mosterd dressing - kappertjes - rode ui

Focaccia vitello tonato

€ 14,²⁵

Focaccia - mesclune - kalfsmuis - tonijnmayonaise - tonijntataki - zongedroogde tomaatjes - rode ui - rucola - kappertjes

Warme beenham

€ 12,⁷⁵

Boerenbol - zacht romige zuurkool - mosterdsaus - rucola - rode ui - gekookt ei

Italiaanse bol hete kip

€ 14,⁷⁵

Kippendijen in piri pirisous - cashewnoten - krokante uitjes - salade

Brioche la truffada burger

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

€ 14,⁷⁵

Soepen

worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Franse uiensoep

Gruyère crouton

€ 7,⁵⁰

Pomodorisoep

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

€ 7,⁵⁰

Bisque

Van lanoustine en strandkrab gevuld met diverse soorten visfilet, mosselen, rivierkreeftstaartjes en Hollandes garnalen

€ 9,⁷⁵

 = Vegetarisch

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

Lekker Bourgondisch

Uitsmijter carpaccio	€ 15, ⁵⁰	Vol au vent	€ 14, ²⁵
3 eieren - rucola - truffelmayonaise - zongedroogde tomaatjes - Parmezaan - pijnboompitten		Romig kippasteitje - Parijse champignons - aardappelkroketjes - salade	
Uitsmijter ham - kaas	€ 12, ⁵⁰	2 Vleeskroketten	€ 11, ⁷⁵
3 eieren - royaal beleg		Op brood - roomboter - salade - mosterd	
2 Groentekroketten 	€ 11, ⁷⁵	2 Goulash kroketten	€ 11, ⁷⁵
Op brood - roomboter - salade - truffelmayonaise		Op brood - roomboter - salade - paprikamayonaise	
2 Vegetarische kroketten 	€ 11, ⁷⁵	2 Garnalen kroketten	€ 15, ⁷⁵
Op brood - roomboter - salade - mosterd		Op brood - roomboter - salade - cocktailsaus	

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

Gimmerts triootje kan ook

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

€ 13,⁷⁵

Salades

worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Salade carpaccio	€ 16, ⁵⁰	Salade warme geitenkaas 	€ 16, ⁵⁰
Mesclune - tomaat - komkommer - pesto - balsamico crème - zongedroogde tomaatjes - rucola - gekookt ei - Parmezaan - pijnboompitten		Mesclune - tomaat - komkommer - verse vijg - geitenkaas gegratineerd - Granny Smith - walnoot - crumble van geitenkaas - honing - balsamico crème	

Salade de Keizer

Mesclune - tomaat - komkommer - dressing - gerookte zalm - gerookte paling - Hollandse garnalen - tonijnsalade - rode ui - kappertjes - honing mosterd dressing

€ 19,⁷⁵

 = Vegetarisch

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



Diner

Vanaf 17.00 uur

brasserie
de Keizer

Wild menu

Pompoen pastinaaksoep € 7,50

room - ahornsiroop - bosui

Wildkroket € 10,50

Tartaar van gerookte biet - rucola - truffelmayonaise - walnoot

Hertencarpaccio € 14,25

gemarineerde kastanje champignons - gehakte kastanjes - mesclune - truffelmayonaise - balsamico crème - frambozen dressing - pijnboompitten

Trio van wildpaté € 12,75

Fazant - ree - wildzwijn - mesclune - rode uiencompôte - frambozen dressing

xxx

Hertenbiefstuk € 29,50

Paddenstoelen portsaus - aardappelpuree - rode kool - spruitjes met gehakte kastanje - stoofpeertje

Wildzwijn € 28,50

Kruidkoek saliesaus - aardappelpuree - rode kool - spruitjes met gehakte kastanje - stoofpeertje

Parelhoen € 27,50

Calvadossaus - aardappelpuree - romige zuurkool - spruitjes met gehakte kastanje - stoofpeertje

xxx

Appeltaartje € 9,25

Warm appel dessert taartje - kaneel - slagroom

Hangop € 8,75

Vanille hangop - blauwe bessen - pistache noten - frambozensaus - kletskep - chocolade crumble karamel

Voorgerechten

worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Bourgondisch potje 	€ 10, ⁵⁰	Scampi's uit de oven	€ 11, ⁷⁵
Parijse champignons - knoflookroomsaus - gegratineerd met Gruyère		Overgoten met kruidenboter - knoflook - paprika - ui - tomaat	
Burrata 	€ 11, ⁷⁵	Carpaccio	€ 11, ⁷⁵
Gemarineerde tomaatjes - Burrata - pesto - pijnboompitten - kappertjes - balsamico crème		Rundercarpaccio - rucola - zongedroogde tomaten - Parmezaan - pijnboompitten - truffelmayonaise	
Vitello tonato	€ 12, ⁷⁵	Buikspek & paling	€ 12, ⁷⁵
Kalfsmuis - tonijntataki - tonijnmayonaise - rucola - zongedroogde tomaatjes - rode ui - kappertjes		Afgelakt met een whiskey appelstroop - mousseline - rode uiencompote	
Kip Karaage	€ 10, ⁵⁰	Garnalen cocktail	€ 13, ⁷⁵
Japanse gefrituurde kip - zoete licht pikante saus - sesamzaadjes - citroen		Mesclune - Granny Smith - Hollandse garnalen - cocktailsaus - haring kaviaar - citroen	
Vis Deluxe	€ 17, ⁵⁰	Escargots de Bourgogne	€ 10, ⁵⁰
Gerookte zalm - gerookte paling - Hollandse garnalen - haring kaviaar - mesclune - honing mosterd dressing - citroen - cocktailsaus		Zes wijngaardslakken uit de oven - knoflook - kruidenboter	

Extra mandje stokbrood met kruidenboter

€ 5,50

Soepen

worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Franse uiensoep	€ 7, ⁵⁰	Pomodorisoep 	€ 7, ⁵⁰
Gruyère crouton		Italiaanse tomatensoep - pesto - room	

Bisque

Van lanoustine en strandkrab gevuld met
diverse soorten visfilet, mosselen, rivierkreeftstaartjes en Hollandse garnalen

€ 9,⁷⁵

 = Vegetarisch

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

Hoofdgerechten

Tournedos	€ 32, ⁵⁰	Surf & Turf	€ 28, ⁵⁰
Gebakken ossenhaas met rode portsaus		gegrilde kalfsentrecôte - 5 gamba's - kreeftensaus	
Varkenshaas	€ 22, ⁵⁰	Tonijn	€ 25, ⁰⁰
Gebakken - Coppa di Parma - paddestoelensaus		Gegrilde tonijnsteak - antiboise	
Kogelbiefstuk	€ 24, ⁵⁰	Zeebaars & gamba's	€ 28, ⁵⁰
Gegrild - pepersaus		Op de huid gebakken - 5 gamba's - kreeftensaus	
Bourgondisch hammetje	€ 22, ⁵⁰	Gebakken zalm	€ 23, ⁵⁰
Beenhammetje afgelakt met een whiskey Glaze		Op de huid gebakken - tuinkruiden witte wijnsaus	
Wienerschnitzel	€ 20, ⁵⁰	Paddenstoelen risotto 🌿	€ 20, ⁵⁰
Varkenschnitzel - citroen		Truffelolie - walnoot - Parmezaan - rucola	
Kalfsentrecôte	€ 25, ⁵⁰	Pappardelle 🌿	€ 19, ⁵⁰
Gegrild - kruidenboter		Verse pasta - pesto - rucola - Kalamata olijven - tomaatjes - burrata - Parmezaan	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een
bijpassend aardappel - en groentegarnituur

Nagerechten

Dame Blanche 🌿	€ 7, ⁵⁰	Nougatine ijstaartje 🌿	€ 7, ⁵⁰
Warme chocoladesaus - verse slagroom		Slagroom	
Crème Brûlée 🌿	€ 7, ⁰⁰	Bastogne parfait 🌿	€ 7, ⁵⁰
Gekarameliseerd met rietsuiker		Karamelsaus - verse slagroom	
Tiramisu 🌿	€ 7, ⁵⁰	Speciale koffie 🌿	€ 7, ⁰⁰
Lange vingers - mokka likeur - mascarpone cheesecake vulling - afgewerkt met cacao		Irish coffee - Italian coffee - Spanish coffee - French coffee - Coffee 43 - Baileys coffee	



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