

Lunch

vanaf 11.30 tot 15.30 uur

3 gangen lunch menu

€ 27,50

Pomodorisoep

Italiaanse tomatensoep -
room - pesto

-XXX-

of

Kipcocktail

Mesclune - kipfilet -
bleekselderij - Granny Smith -
kerriemayonaise - walnoot

-XXX-

of

Franse uiensoep

Kaascrouton

-XXX-

Kogelbiefstuk

Gegrild - pepersaus - salade -
friet - mayonaise

-XXX-

of

Wienerschnitzel

Citroen - salade - friet -
mayonaise

-XXX-

of

Gebakken zalm

Kruidensaus - citroen - salade -
friet - mayonaise

-XXX-

Nougatine ijsaartje

of

Tiramisu

of

Koffie of thee

brasserie
de Keizer

Luxe Broodjes

Italiaanse bol carpaccio

€ 14,⁵⁰

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

Geitenkaas uit de oven

€ 14,⁰⁰

Boerenbol - mesclune - gerookte bietentartaar - geitenkaas uit de oven - verse geitenkaas crumble - honing - balsamico crème - walnoot - pistache

Focaccia tonijn

€ 12,⁷⁵

Mesclune - tonijnsalade - rode ui - zongedroogde tomaatjes - kappertjes

Focaccia vitello tonato

€ 15,⁵⁰

Mesclune - langzaam gegaarde kalfsmuis - tonijnmayonaise - gegrilde tonijn - zongedroogde tomaatjes - rode ui - rucola - kappertjes

Zalm duo

€ 15,⁵⁰

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

Italiaanse bol Bourgogne

€ 12,⁷⁵

Parijse champignons - knoflookroomsaus - gegratineerd met kaas - rucola - zongedroogde tomaatjes - truffelolie

Bol kipkerrie salade

€ 12,⁷⁵

Boerenbol - mesclune - kipfilet - appel - bleekselderij - kerriemayonaise - walnoot

Italiaanse bol hete kip

€ 15,⁵⁰

Kippendijen in piri pirisous - cashewnoten - jalapeños - krokante uitjes - salade

Gimmerts trioetje

kan ook

Pomodorisoep - Boerenbrood met beenham, mesclune, eiersalade, tomaat, komkommer en crumble van bacon -
Boerenbrood met een vleeskroket - roomboter - mosterd

€ 15,⁷⁵

Soepen

worden geserveerd met een broodje en roomboter

Franse uiensoep

€ 8,²⁵

Kaascrouten

Pomodorisoep

€ 7,⁵⁰

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

Bisque

€ 10,⁷⁵

Soep van schaaldieren - scampi's - crème fraîche

Extra mandje brood

€ 5,⁵⁰

5 broodjes - kruidenboter

Ø = Vegetarisch

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

Lekker Bourgondisch

Uitsmijter carpaccio

€ 16,⁵⁰

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

Uitsmijter ham - kaas

€ 12,⁷⁵

3 eieren - royaal beleg

Kipsaté

€ 19,⁵⁰

Kipfilet - satésaus - friet - mayonaise - atjar - kroepoek

Fish & Chips

€ 18,⁵⁰

Heekfilet - remoulade saus - citroen - friet - mayonaise

Vol au vent

€ 14,²⁵

Romig kippasteitje - Parijse champignons - aardappelkroketjes - salade

2 vleeskroketten brood

€ 11,⁷⁵

Boerenbrood - roomboter - salade - mosterd

Broodje groentekroket

€ 8,⁷⁵

Brioche - gerookte bietentartaar - geitenkaas crumble - truffelmayonaise

€ 4,²⁵

Brabants worstenbroodje

Mosterd

Broodje Hamburger

Brioche broodje - gegrilde kalfsburger - mesclune - tomaat - augurk - hamburgersaus - crumble van bacon - gebakken uien - friet - mayonaise

€ 18,⁵⁰

Salades

worden geserveerd met broodje en roomboter

Salade carpaccio

€ 17,⁵⁰

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

Salade geitenkaas

€ 17,⁵⁰

Mesclune - gerookte bietentartaar - geitenkaas uit de oven - verse geitenkaas crumble - balsamico crème - honing - walnoot - pistache

Salade de Keizer

€ 23,⁵⁰

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

Extra mandje brood

€ 5,⁵⁰

5 broodjes - kruidenboter

Ø = 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

Asperge menu

Aspergesoep € 8,25

Ham - gekookt ei - bieslook

Asperges op klassieke wijze € 11,75

Beenham - gekookt ei - aardappelsalade - Hollandaise saus

Asperges op Noorse wijze € 15,75

Gerookte zalm - Hollandse garnalen - gekookt ei - aardappelsalade - Hollandaise saus

xxx

Asperges met zalm € 27,50

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

Asperges met lamsvleestuk € 28,50

Gebakken - honingtijmsaus - krieltjes - peterselie - nootmuskaat - geklarifeerde boter

Asperges met kalfsentrecôte € 29,50

Gegrild - bearnaisesaus - krieltjes - peterselie - nootmuskaat - geklarifeerde boter

xxx

Aardbeien Romanoff € 9,25

Verse aardbeien - bol roomijs - Romanoffsaus - vers gehakte munt - zwarte peper

Wijntip!

Pinot Blanc

Balthazar Fry - Frankrijk - Elzas - 13%

Een mooie lichtgele wijn met groene hinten. Fruitig met tonen van citroen en grapefruit, fris maar toch harmonieus, met een mooi evenwicht en een lange afdronk.

per glas 6,90 / per fles € 34,50

Voorgerechten

worden geserveerd met brood en kruidenboter

Bourgondisch potje

Parijse champignons - knoflookroomsaus -
gegratineerd met kaas

€ 10,⁷⁵

Scampi's uit de oven

€ 13,⁵⁰

Overgoten met kruidenboter - knoflook - paprika -
ui - tomaat

Burrata

Gemarineerde tomaatjes - Burrata - pesto -
pijnboompitten - kappertjes - balsamico crème

€ 11,⁷⁵

Carpaccio

€ 12,⁵⁰

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

Vitello tonato

€ 14,⁵⁰

Kalfsmuis - gegrilde tonijn - tonijnmayonaise - rucola -
zongedroogde tomaatjes - rode ui - kappertjes

Buikspek & paling

€ 14,⁵⁰

Afgelakt met een whiskey appelstroop -
mousseline - rode uiencompote

Kip Karaage

€ 10,⁷⁵

Japanse gefrituurde kip - zoete licht pikante saus -
sesamzaadjes - citroen

Duo van garnaal

€ 15,⁵⁰

Hollandse garnalen - ambachtelijke garnalenkroket -
tartaar van gerookte biet - remouladesaus

Vis Deluxe

€ 17,⁵⁰

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

Escargots de Bourgogne

€ 10,⁷⁵

Zes wijngaardslakken uit de oven - knoflook -
kruidenboter

Extra mandje brood

5 broodjes - kruidenboter

€ 5,⁵⁰

Soepen

worden geserveerd met brood en kruidenboter

Franse uiensoep

Kaascrouton

€ 8,²⁵

Pomodorisoep

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

€ 7,⁵⁰

Bisque

Soep van schaaldieren - scampi's - crème fraîche

€ 10,⁷⁵

 = Vegetarisch

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

Hoofdgerechten

Tournedos

Gebakken ossenhaas - rode portsaus

€ 34,⁵⁰

Varkenshaas

Gebakken - paddestoelensaus

€ 23,⁵⁰

Kogelbiefstuk

Gegrild - pepersaus

€ 25,⁵⁰

Bourgondisch hammetje

Beenhammetje afgelakt met een whiskey Glaze

€ 22,⁵⁰

Wienerschnitzel

Varkensschnitzel - citroen

€ 20,⁵⁰

Surf & Turf

Gegrilde kalfsentrecôte - 3 gamba's - kreeftensaus

€ 29,⁵⁰

Tonijn

Gegrilde tonijnsteak - antiboise

€ 26,⁵⁰

Zeebaars & gamba's

Op de huid gebakken - 3 gamba's - kreeftensaus

€ 28,⁵⁰

Gebakken zalm

Op de huid gebakken - tuinkruiden witte wijnsaus

€ 24,⁵⁰

Keizerspecial

Wij vertellen u er graag meer over!

dagprijs

Paddenstoelen risotto

Truffelolie - walnoot - Parmezaan - rucola

€ 20,⁵⁰

Pappardelle

Verse pasta - pesto - rucola - Kalamata olijven - tomaatjes - burrata - Parmezaan

€ 19,⁵⁰

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een
bijpassend aardappel - en groentegarnituur

Nagerechten

Dame Blanche

Warme chocoladesaus - verse slagroom

€ 8,⁰⁰

Crème Brûlée

Gekarameliseerd met rietsuiker

€ 7,⁵⁰

Tiramisu

Lange vingers - mokka likeur - mascarpone
cheesecake vulling - afgewerkt met cacao

€ 8,⁰⁰

Nougatine ijsaartje

Slagroom

€ 8,⁰⁰

Bastogne parfait

Karamelsaus - verse slagroom

€ 8,⁰⁰

Speciale koffie

Irish coffee - Italian coffee - Spanish coffee -
French coffee - Coffee 43 - Baileys coffee

€ 8,²⁵



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