

Lunch

vanaf 11.30 tot 15.30 uur

brasserie
de Keizer

3 gangen lunch menu € 29,50

is te bestellen tot 14.30 uur!

Voorgerechten

Soep van de Chef

Wisselend recept, Wij vertellen u er graag meer over!

Pomodorisoepe

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

Carpaccio *meerprijs € 4,⁵⁰*

Rucola - zongedroogde tomaat - Parmezaan - balsamico crème - pijnboompitten - truffelmayonaise

Scampi's uit de oven *meerprijs € 4,⁵⁰*

Overgoten met kruidenboter - knoflook - Spaanse peper - citroen - brioche - aioli

Bourgondisch potje

Champignons - knoflookroomsaus - gegratineerd met kaas - brioche

Hoofdgerechten

Schnitzel "Wiener Art"

Varkensschnitzel - citroen - salade - friet - mayonaise

Varkenshaas

Gegrild - honing tijmsaus - salade - friet - mayonaise

Kogelbiefstuk *meerprijs € 5,⁰⁰*

Gegrild - pepersaus - salade - friet - mayonaise

Zalm

Op de huid gebakken - witte wijnsaus - salade - friet - mayonaise

Nagerechten

Dame Blanche *meerprijs € 1,⁵⁰*

Warme chocoladesaus - verse slagroom

Meringue dessert

Wisselend, wij vertellen u er graag meer over!

Tiramisu

Lange vingers - mokkalikeur - marscapone cheesecake vulling - cacaopoeder

Koffie of thee

 = Vegetarisch

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

Luxe Broodjes

Italiaanse bol carpaccio

€ 15,⁵⁰

Truffelmayonaise - rucola - zongedroogde tomaat - Parmezaan - pijnboompitten - balsamico crème

Zalm & garnaal

€ 16,⁰⁰

Meergranenbol - mesclun - French dressing - verse zalm crème - gerookte zalm - rode ui - kappertjes - pesto - torpedo garnalen - citroen

Focaccia tonijn

€ 14,⁰⁰

Mesclun - klassieke tonijnsalade - rucola - zongedroogde tomaat - rode ui - kappertjes - olijven

Brioche buikspek

€ 14,⁵⁰

Brioche bol - rucola - sous vide gegaarde buikspek - whiskeylak - coleslaw - rode ui

Brioche warme geitenkaas

€ 14,⁵⁰

Brioche bol - mesclun - seizoensfruit - gegratineerde geitenkaas - geitenkaas crumble - French dressing - honing - balsamicocrème - walnoot - pistache

Italiaanse bol hete kip

€ 15,⁵⁰

Malse pittige kip - Piri Pirisous - rode ui - cashewnoten - krokante uitjes - bijpassende salade

Lunch special

Wisselend lunchgerecht
Wij vertellen u er graag meer over!
dagprijs

Soepen

Pomodorisoep

€ 7,⁵⁰

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

Soep van de Chef

dagprijs

Wisselend recept, Wij vertellen u er graag meer over!

Brioche & Aioli

€ 2,⁵⁰

Voor bij de soep - 2 vers gebakken brioche bolletjes met huisgemaakte Aioli

 = Vegetarisch

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

Klassiekers

Uitsmijter carpaccio

€ 17,⁵⁰

3 eieren - Bourgondisch vloerbrood - carpaccio - rucola - truffelmayonaise - zongedroogde tomaat - Parmezaan - pijnboompitten

Uitsmijter ham - kaas

€ 14,⁰⁰

3 eieren - Bourgondisch vloerbrood - boerenham - jong belegde kaas - bijpassende salade

2 Kroketten brood kan ook 🌱

€ 12,⁵⁰

Bourgondisch vloerbrood - roomboter - bijpassende salade - mosterd

Vol au vent

€ 14,⁷⁵

Bladerdeegbakje - romige kipragout - champignons - aardappelkroketjes - bijpassende salade

Gimmerts trioetje

Pomodorisoep - Bourgondisch vloerbrood met boerenham, mesclun, eiersalade, komkommer, tomaat en crumble van bacon - Bourgondisch vloerbrood met een kroket - roomboter - mosterd

€ 16,⁷⁵

Salades

Salade carpaccio

€ 18,⁵⁰

Mesclun - komkommer - tomaat - carpaccio - rucola - zongedroogde tomaat - truffelmayonaise - balsamico crème - pijnboompitten - Parmezaan

Kip-Pestosalade

€ 17,⁵⁰

Geroosterde kipfilet - stracciatella - basilicumpesto - zongedroogde tomaat - komkommer - rode ui - crumble van bacon - pijnboompitten - Parmezaan

Salade geitenkaas 🌱

€ 17,⁵⁰

Mesclun - seizoensfruit - gegratineerde geitenkaas - geitenkaas crumble - French dressing - honing - balsamicocrème - walnoot - pistache

Salade de Keizer

€ 23,⁵⁰

Mesclun - komkommer - tomaat - French dressing - tonijnsalade - gerookte paling - gerookte zalm - Hollandse garnalen - torpedo garnalen - rode ui - kappertjes - limoenmayonaise met verse dille

Brioche & kruidenboter 🌱

€ 2,⁵⁰

Voor bij de salade - 2 vers gebakken brioche bolletjes met huisgemaakte kruidenboter

🌱 = 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

Voorgerechten

Bourgondisch potje

Champignons - knoflookroomsaus - gratineerd met kaas - brioche

€ 11,⁷⁵

Stracciatella Caprese

Gemarineerde gebrande tomaatjes - pesto - buffelmozzarella gerijpt in volle room - pijnboompitten - kappertjes - balsamico crème

€ 12,⁷⁵

Carpaccio

Truffelmayonaise - rucola - zongedroogde tomaat - Parmezaan - pijnboompitten - balsamico crème

€ 14,⁵⁰

Kip Karaage

Japanse krokant gefrituurde kippendij - zoete licht pikante saus - sesamzaadjes - citroen

€ 11,⁷⁵

Vitello & Tonijn

Rosé gebraden kalfsmuis - tonijn crème - kappertjes - rucola - Parmezaan - gegrilde verse tonijn

€ 14,⁵⁰

Buikspek & paling

Sous vide gegaarde buikspek - gerookte paling - whiskeylak - mousseline - rode uiencompote

€ 14,⁵⁰

Escargots de Bourgogne

Zes wijngaardslakken - knoflook - kruidenboter - brioche

€ 12,⁵⁰

Scampi's uit de oven

Overgoten met kruidenboter - knoflook - Spaanse peper - citroen - brioche - aioli

€ 14,⁵⁰

Vis Deluxe

Torrentje van frisse aardappelsalade - verse zalm crème - Hollandse garnalen - gerookte paling - gerookte zalm - citroen - limoenmayonaise met verse dille

€ 17,⁵⁰

Brioche & Truffelmayonaise

Voor bij het voorgerecht - 2 vers gebakken brioche bolletjes met huisgemaakte truffelmayonaise

€ 2,⁵⁰

Soepen

Pomodorisoepe

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

€ 7,⁵⁰

Soep van de Chef

Wisselend recept, wij vertellen u er meer over!

dagprijs

Bouillabisque

Romige bisque van langoustine en strandkrab - rijkgevuld met dagverse vis - schaal- & schelpdieren

€ 12,⁵⁰

Brioche & Aioli

Voor bij de soep - 2 vers gebakken brioche bolletjes met huisgemaakte Aioli

€ 2,⁵⁰

 = 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 Gegrild - honing tijmsaus - krokante Coppa di Parma	€ 24, ⁵⁰
Kogelbiefstuk Gegrild - pepersaus	€ 26, ⁵⁰
Schnitzel "Wiener Art" Varkensschnitzel - citroen	€ 21, ⁵⁰
Zalm Op de huid gebakken - witte wijn saus	€ 25, ⁵⁰
Visplateau van de Chef Gebakken - zeebaars - roodbaars - zeewolf - gamba's - kreeftensaus	€ 28, ⁷⁵
Keizerspecial Wij vertellen u er graag meer over!	dagprijs
Groene Verrassing  Laat u verrassen door een wisselend vegetarisch hoofdgerecht	€ 20, ⁷⁵

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een
bijpassend aardappel - en groentegarnituur

Nagerechten

Dame Blanche Bourbon vanille ijs - warme Belgische chocoladesaus - verse slagroom	€ 9, ⁵⁰
Crème Brûlée Bourbonvanillecrème - krokante karamellaag à la minute gebrand	€ 8, ⁵⁰
Pecan Royale Meringueschuim - pecan - toffee - vanille - karamelsaus - slagroom	€ 9, ⁵⁰
Tiramisu Lange vingers - mokkalikeur - marscapone cheesecake vulling - cacaopoeder	€ 8, ⁵⁰
Dessert van het seizoen Wisselend, wij vertellen u er graag meer over!	dagprijs

 = Vegetarisch

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

Wijnkaart

Wit

Chardonnay & Vermentino

Maison le Bosquet - Languedoc - Frankrijk - 12,5%
Fris - fruitig - lichtkruidig - aromatisch rond

€ 5,⁵⁰ / € 25,⁵⁰

Pinot Grigio

Arbos bio - Sicilië - Italië - 12%
Fris - fruitig - bloemige impressie

€ 5,⁵⁰ / € 25,⁵⁰

Sauvignon Blanc

Chiloé - Loncomilla valley - Chili - 12%
Tropisch fruit - frisse zuren - elegante balans

€ 5,⁵⁰ / € 25,⁵⁰

Verdejo

Coto Mayor - Rioja - Spanje - 11,5%
Soepel - elegant verfrissend - lange afdronk

€ 29,⁵⁰

Mousserend

Blanc de Blancs Brut

Café de Paris Brut - Frankrijk - 11,5%
Aromatische frisheid - accenten van wit fruit en bloemen - fijne bubbels

€ 5,⁹⁰ / € 29,⁵⁰

Rosé

Grenache

Maison le Bosquet - Languedoc - Frankrijk - 12,5%
Blend van Grenache gris, Syrah & Cinsault
Provence stijl - roodfruit - lichtkruidige afdronk.

€ 5,⁵⁰ / € 25,⁵⁰

Rood

Syrah

Maison le Bosquet - Languedoc - Frankrijk - 12,5%
Blend van Syrah, Cinsault & Grenache Noir
Vol & soepel - rijp bosfruit - Mediterrane kruiden

€ 5,⁵⁰ / € 25,⁵⁰

Primitivo

Campo di Marzo - Puglia - Italië - 13%
Vol - zacht - fruitig

€ 5,⁵⁰ / € 25,⁵⁰

Tempranillo

Coto Mayor, Rioja Crianza - Spanje - Rioja - 13%
Suptiele tonen van Amerikaans hout - soepel & rond - zachte afdronk - rood fruit

€ 34,⁵⁰

Malbec

Piedra Negra Alta Colección - Argentinië - Uco Valley - 14%
Krachtig - zomers rood fruit - kruidig - zachte tannines - harmonieuze structuur - lange afdronk

€ 36,⁵⁰

Wijn van het moment

Een wisselende wijn, zorgvuldig gekozen en
beperkt beschikbaar!

Aperitief

Port

Ruby
Tawny
White

€ 5,⁵⁰

Port

10 Years Old Tawny

€ 8,⁵⁰

Sherry

Dry Fino
Medium Dry

€ 5,⁵⁰

Pernod

€ 5,⁰⁰

Crodino Biondo

€ 5,⁰⁰

Jenever

€ 4,⁰⁰

Bols Jonge Jenever
Bols Zeer Oude Jenever

Corenwijn oud

€ 4,⁷⁵

Cocktail en Spritz

Cocktails

Strawberry Daiquiri

€ 9,²⁵

Sex on the Beach

€ 9,²⁵

Mojito

€ 9,²⁵

Gin tonic Pink

€ 9,²⁵

Gin tonic London dry

€ 9,²⁵

Spritz

Aperol

€ 8,⁹⁰

Limoncello

€ 8,⁹⁰

Arancello

€ 8,⁹⁰

Mocktails Sir James 101

Passionfruit Martini 0.0% - Spritz 0.0% - Pink Gin & Tonic 0.0% - Virgin Mojito 0.0%

€ 6,⁹⁰

Bieren

Tap

Bavaria

€ 3,⁵⁰

La Trappe Witte Trappist

€ 5,⁵⁰

La Trappe Blond

€ 5,⁸⁰

La Trappe Dubbel

€ 5,⁵⁰

Weihenstephaner Hefeweissbier

€ 5,⁵⁰

Cornet Oaked Blond

€ 6,⁰⁰

Fles

La Trappe Epos 0.0%

€ 5,⁵⁰

La Trappe Nillis 0.0%

€ 5,⁵⁰

La Trappe Isid'or

€ 5,⁵⁰

La Trappe Tripel

€ 5,⁸⁰

La Trappe Quadrupel

€ 6,⁰⁰

Fles

Bavaria Fruity lemon lime 0.0%

€ 4,²⁰

Swinckels 0.0%

€ 4,⁵⁰

Swinckels

€ 4,⁸⁰

Fruitage by Rodenbach

€ 5,⁵⁰

Fruitage by Rodenbach 0.0%

€ 5,⁰⁰

BrewDog Punk IPA

€ 6,⁰⁰

Omer Traditional Blond

€ 5,⁸⁰

Brugge Tripel

€ 6,⁵⁰

LeFort

€ 6,⁵⁰

Weihenstephaner Alkoholfrei

€ 5,⁵⁰

Frisdranken

Coca Cola	€ 3, ³⁰	Chocomel	€ 3, ⁵⁰
Coca Cola zero	€ 3, ³⁰	Fristi	€ 3, ⁵⁰
Fanta Sinas	€ 3, ³⁰	Bitter lemon	€ 3, ⁵⁰
Fanta Cassis	€ 3, ³⁰	Tonic	€ 3, ⁵⁰
Sprite	€ 3, ³⁰	Tonic Pink	€ 3, ⁵⁰
Fuze Tea Sparkling	€ 3, ⁵⁰	Ginger ale	€ 3, ⁵⁰
Fuze Tea Green	€ 3, ⁵⁰	Rivella	€ 3, ⁶⁰
Fuze Tea Peach	€ 3, ⁵⁰	Appelsap	€ 3, ⁶⁰
Fuze Tea Mango	€ 3, ⁵⁰	Verse jus d'orange	€ 4, ⁵⁰
Chaudfontaine 0,25ltr	€ 3, ³⁰	Chaudfontaine 0,75ltr	€ 7, ⁵⁰

Whisk(e)y

Schotland

Johnnie Walker Black Label 12Yrs - Blend - 40%	35 cc € 5, ⁷⁵
Talisker 10Yrs - Single malt - 45,8%	€ 8, ⁰⁰
Highland Park 12Yrs - Single malt - 40%	€ 8, ⁰⁰
Dalwhinnie 15Yrs - Single malt - 43%	€ 9, ⁵⁰

Ierland

Kilbeggan Blend - 40%	35 cc € 5, ⁰⁰
Connemara Peated - Single malt - 40%	€ 8, ⁰⁰
Redbreast 12Yrs - Single pot still - 40%	€ 9, ⁵⁰

Whisk(e)y van het moment

Een wisselende whisk(e)y, zorgvuldig gekozen en beperkt beschikbaar!

Digestief

Cognac

Rémy Martin VSOP	35 cc € 8, ⁵⁰
Courvoisier VS	€ 6, ⁵⁰
Courvoisier VSOP	€ 8, ⁰⁰
Hennessy VS	€ 8, ⁵⁰
Hennessy VSOP	€ 11, ⁵⁰

Armagnac

Delord VSOP	35 cc € 6, ⁵⁰
Tegula	35 cc
Don Julio Añejo	€ 9, ⁵⁰
Bruine rum	35 cc
Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 7, ⁵⁰

Warme dranken

Koffie	€ 3, ²⁰	Warme chocomel	€ 4, ⁰⁰
Espresso	€ 3, ²⁰	Verse slagroom	+€ 1, ⁰⁰
Dubbele espresso	€ 4, ⁵⁰	Decafé	+€ 0, ²⁰
Cappuccino	€ 3, ⁵⁰	Havermelk	+€ 0, ⁵⁰
Latte macchiato	€ 4, ²⁰	Verse thee diverse soorten	€ 3, ²⁵
Latte caramel	€ 4, ⁵⁰	Verse munt thee	€ 4, ²⁵
Latte hazelnoot	€ 4, ⁵⁰	Verse gember & citroen thee	€ 4, ²⁵
Koffie verkeerd	€ 4, ²⁰	Chai Latte	€ 4, ²⁵
Flat white	€ 4, ⁵⁰	Speciale koffie	€ 8, ²⁵
Dirty chai latte	€ 5, ⁵⁰	Irish coffee - Italian coffee - Spanish coffee - French coffee - Coffee 43 - Baileys coffee	



Likeuren

Licor 43	€ 4, ⁵⁰	Bailey's	€ 4, ⁵⁰
Sambuca	€ 4, ⁵⁰	Amaretto	€ 4, ⁵⁰
Grand Marnier	€ 5, ⁵⁰	Tia Maria	€ 4, ⁵⁰
Cointreau	€ 5, ⁵⁰	Dom Benedictine	€ 5, ⁵⁰

Voor bij de koffie

Verse appeltaart	€ 5, ²⁵
Gebak van de dag	€ 5, ⁵⁰
Verse slagroom	+€ 1, ⁰⁰
Warme Luikse wafel met slagroom	€ 4, ⁵⁰
Warme kersen bij de wafel	+€ 2, ⁰⁰
Verse aardbeien bij de wafel (seizoen)	+€ 2, ⁰⁰
Brabants worstenbroodje	€ 4, ⁵⁰

Ø = Vegetarisch

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

Bij de borrel

Deze zijn te bestellen tot een uur voor sluitingstijd, maar niet tussen 17.30uur en 20.00uur i.v.m. diner! Wij danken u voor uw begrip!

Bourgondische bitterballen

€ 9,⁵⁰

8 stuks - mosterd

Mini kroketjes

€ 11,⁷⁵

8 stuks - chorizo - serranoham - oude kaas - rendang - mosterd

Mini frikandellen

€ 6,⁵⁰

8 stuks - mayonaise

Gemengde snacks XL

€ 11,⁵⁰

8 stuks - mayonaise - curry - mosterd

Kip Karaage

€ 11,⁷⁵

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

Mini loempia's

€ 5,⁵⁰

8 stuks - chilisaus

Truffelfriet

€ 6,⁵⁰

Verse friet - truffel mayonaise - Parmezaan

Olijven & Noten borrelmix

€ 3,⁵⁰

50 gram huisgemarineerde olijven -
50 gram noten borrelmix

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

 = Vegetarisch

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