

DE BRANDERIJ

Voorgerechten

Vers Breekbrood

Met kruidenboter en raita



GLUTEN



MELK

Bevat sporen van:



EI



NOTEN



SOJA



SESAMZAAD

Soep van de dag

Wisselend vraag naar een medewerker

Mosterdsoep

Met Groninger worst en lente-ui



GLUTEN



MELK



SELDERIJ



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

Carpaccio

Van ossenhaas, met oude kaas, rucola, pijnboompitten, sud 'n sol tomaatjes en truffelmayonaise



EI



SOJA



MELK



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

Quesadilla

Met cheddar, tomaat, rode ui en jalapeño



GLUTEN



MELK



SELDERIJ



ZWAVELDIOXIDE

Bevat sporen van:



PINDA'S



NOTEN

Salade Geitenkaas

Gemarineerde geitenkaas van "Meibloem", geserveerd met rode ui, sud 'n sol, walnoten en balsamico



NOTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Salade "De Branderij"

Groene salade gevuld met dadels omwikkeld met bacon, gorgonzola, peer en stroop van rode port



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Garnalenkroket

Hollandse garnalenkroket van "Ad van geloven". Geserveerd met romige mosterddip



GLUTEN



EI



VIS



MELK



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



MOSTERD

Bevat sporen van:



PINDA'S

Tonijnsalade (Het beste uit de zee)

Huisgemaakte tonijnsalade



GLUTEN



EI



VIS



SOJA



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

Bevat sporen van:



PINDA'S



NOTEN

Tapasplank vd Chef

3 kleine gerechtjes van onze menukaart voor 2 personen

Wisselend vraag naar een medewerker

Hoofdgerechten Vlees

Branderijburger XXL

Cajun burger van 100% rundvlees, sla, spek, augurk en sweet baby ray saus



GLUTEN



EI



SELDERIJ



MOSTERD

Bevat sporen van:



SESAMZAAD

Tournedos van Ossenhaas

Geserveerd met gebakken paddenstoelen met keuze uit truffel-jus of peper-cognac

Peper-cognacsaus:



GLUTEN



SOJA



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Truffeljus:



GLUTEN



SELDERIJ



ZWAVELDIOXIDE

Varkenshaas

Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus



GLUTEN



MELK



SELDERIJ



ZWAVELDIOXIDE

Spies van Ossenhaas

Geserveerd met huisgemaakte kerrie-aioli



EI



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

Sukade

Langzaam gegaarde rundersukade, geserveerd met carpaccio, rucola, truffelmayonaise en eigen jus



GLUTEN



EI



SOJA



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Eendenborst

Gesauteerde eendenborst met geroosterde groenten begeleid door honing-sesam-hoisinsaus



Malse Kipsaté

Royale saté met huisgemaakte pindasaus, augurk in zuur en cassave kroepoek



Varkenshaassaté

Royale saté met huisgemaakte pindasaus, augurk in zuur en cassave kroepoek



Spareribs á la Branderij

Supermalse huisgemaarineerde zoet-pittige spareribs. Geserveerd met knoflooksaus en chilimayo



Bevat sporen van:

Hoofdgerechten Vis

Zalmfilet Oestersaus

Op de huid gebakken zalmfilet, afgelakt met oestersaus, sesamzaad en geroosterde groenten



Zalmfilet Citroen-Hollandaise (Alleen uit keuzemenu)

Op de huid gebakken zalmfilet. Geserveerd met citroen-hollandaise saus



Tonijnsteak

Dichtgeschroeide tonijnsteak van de grill met gamba's, wakame, japanse mayonaise en okonomiyakisaus



Hoofdgerechten Vega

Lasagne

Met courgette, prei, paddenstoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten



GLUTEN



EI



NOTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Thaise Gele Curry

Licht pittige curry met paprika, paksoi, ui, courgette, paddenstoelen en sugarsnaps. Geserveerd met witte rijst



ZWAVELDIOXIDE

Vegan Burger

Veganistische burger van rode biet en kikkererwten, sla, geroosterde groenten, hennepmayonaise. Geserveerd op een floured bap



GLUTEN



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

Maaltijdsalades

Salade Geitenkaas

Gemarineerde geitenkaas van "Meibloem". Geserveerd met rode ui, sud 'n sol, walnoten en balsamico



NOTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Salade Surf & Turf

Ossenhaas en gambas, little gem, taugé, gedroogde ui, in knoflook-chili marinade



GLUTEN



SOJA



SCHAALDIEREN



SESAMZAAD



ZWAVELDIOXIDE

Salade "De Branderij"

Groene salade gevuld met dadels omwikkeld met bacon, gorgonzola, peer en stroop van rode port



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Desserts

De Branderij Classic

Witte chocoladetaart op een bodem van bastognekoek. Geserveerd met caramelsaus, kletskep van hazelnoot en fruitgel



GLUTEN



EI



NOTEN



SOJA



MELK



SESAMZAAD

Bevat sporen van:

Dame Blanche

Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus



SOJA



MELK

Chocolate Caramel

Homemade brownie met pecannoten, chocolademousse en caramelijs



GLUTEN



EI



PINDA'S



NOTEN



MELK

Classic Crème Brûlée

Geserveerd met spekkook en kokosschuim

Likeurtip: Licor 43 Horchata (+ €2,50)



GLUTEN



EI



MELK

Parfait

Van gekarameliseerde hazelnoten, witte en donkere chocolade en caramel. Geserveerd met bloedsinaasappel-ijs



EI



NOTEN



SOJA



MELK



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



SESAMZAAD



NOTEN



ZWAVELDIOXIDE



SELDERIJ



PINDA'S



MOSTERD



VIS



WEEKDIEREN



SOJA



SCHAALDIEREN

Kleine kaart

Borrelplateau

Wisselend vraag naar een medewerker

Bitterballen



GLUTEN



SOJA



MELK



SELDERIJ



LUPINE

Gemengd bittergarnituur



GLUTEN



EI



SOJA



MELK



SELDERIJ

Bevat sporen van:



PINDA'S

Vlammetjes



GLUTEN

Aardappelwedges



GLUTEN



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



SESAMZAAD



NOTEN



ZWAVELDIOXIDE



SELDERIJ



PINDA'S



MOSTERD



VIS



WEEKDIEREN



SOJA



SCHAALDIEREN