

DINNER

kaart



Voorgerechten

Tomaten – Paprika soep ✓	7.5
Courgette – bosui	
Doperwten soep	7.5
Dragon – crème fraîche gerookte forel	
Carpaccio	13
Pesto – gemengde salade parmezaanse kaas – pittenmix zongedroogde tomaat	
Gekarameliseerde geitenkaas ✓	11.5
Bieten quinoa – bieten dressing – gepofte appeltjes – zilver uitjes	
Gemarineerde zalm	12.5
Ponzu – komkommer	

Maaltijdsalades

Carpaccio	17.5
Pesto – gemengde salade parmezaanse kaas – pittenmix zongedroogde tomaat	
Geitenkaas ✓	17.5
Honing – walnoot – appel	
Niçoise	17.5
Tonijn – Tuinboon – ei komkommer – rode ui	

Friet ipv. brood is ook mogelijk.
(€3,00)

Hoofdgerechten

Rib-eye	27.5
Aardappel – groentes – jus gepofte knoflook	
Eendenborst	26
Zuurkool – aardappel – jus	
Maiskip	23.5
Alkmaarse gort – pesto groentes – jus	
Porchetta	24
Italiaanse kruiden – truffelpuree jus – knoflook – paddenstoelen	
Vis van de chef	
Met bijpassende garnituren vraag uw gastheer/vrouw	

Desserts

Crème brûlée	8.5
Frangelico – vanille-ijs – slagroom	
Coupe B(i)ij	8.5
Walnotenijs – blauwe bes – honeycomb	

Heeft u een allergie? Meld het ons!



www.brasserie-de-boerderij.nl