

KOUDE VOORGERECHTEN

TWIJFELAARSPLATE

als u moeilijk uw keus kunt maken, serveren we een ruim assortiment van onze koude en warme voorgerechten vanaf 2 personen te bestellen, per persoon

15,75

GEROOKTE RUNDER RIBEYE

eendenleverkrul, pijnboompitten, Valderrama olijfolie

12,75

OESTERS MARENNES D'OLERON

met rodewijnazijn en sjalot, ½ dozijn

17,50

met rodewijnazijn en sjalot, per stuk

3,00

SALADE *BIJ BRONS*

met gebakken gamba, ossenhaas, parmezaanschots, pijnboompitten, gegrilde paprika en eendenleverkrul

14,50

GELEBIET CARPACCIO

10 jaar oude Balsamico, pecannoten en kruim van feta

10,50

GRAVAD LAX

op Scandinavische wijze gemarineerde zalm, gearomatiseerd met drop, sinaasappel/mierikswortelsaus

12,75

EENDENLEVERTERRINE

huisgemaakte terrine van eendenlever met truffel, witte portgelei en briochebrood

13,50

CARPACCIO *Bij BRONS*

licht gerookte ossenhaas met truffelmayonaise 10,75
met eendenleverkrullen plus 3,75

WARME VOOR- OF TUSSENGERECHTEN

GEROOKTE COURGETTESOEP ✓

geroosterde rode paprika, dilleroom, hazelnootolie 7,75

BISQUE VAN GAMBA'S

gambasoep, gamba's, cognac en crème fraîche 9,25

GEGRILDE COQUILLES *Bij BRONS*

caserecepasta, krokante Pata Negra, truffelroomsaus 15,75

GAMBA PIRI PIRI

op Portugese wijze bereide gamba's in olie met verse
knoflook en een pepertje 10,50

Gerechten gemarkeerd met ✓ zijn geschikt voor vegetariërs.

Bij de bereiding van onze verrassende gerechten gebruiken wij uitsluitend dagverse producten die à la minute worden bereid, zoals u ook in onze open keuken zien kunt. Dit vergt natuurlijk wel enige bereidingstijd. Indien u haast heeft, laat ons dat dan vooraf weten, zodat wij u kunnen adviseren bij uw keuze.



VISGERECHTEN

Wij houden rekening met de duurzaamheid van de producten. Daarom vindt u bij ons de vissoorten alleen op de kaart in het juiste seizoen, dus niet in de paaitijd. Zo krijgt de vis gelegenheid om zich voort te planten zodat er in de toekomst ook genoeg vis zal zijn.

TONIJN EN COQUILLE

van de gril, truffelrisotto, groene asperges

saffraansaus

23,75

ZEETONG

500 gram in de roomboter gebakken, wilt u hem gefileerd, geen punt, geef dit aan bij uw bestelling

36,50

HEILBOT MET GAMBA GEVULD

zachtjes in de oven gegaard met een

Ras el Hanout saus

21,75

VLEESGERECHTEN

Ons vlees is 100 procent biologisch of van diervriendelijke oorsprong.

LAMSRACK

in kruidenkorst gebakken, mint saus

24,75

TRUFFEL RISOTTO

met Shi-mei paddenstoelen en groene asperges

17,75

EENDENBORST BORDELAISE

krachtige rodewijnsaus met spekjes, paddenstoelen
en zilveruitjes

21,50

ENTRECÔTE *Bij BRONS*

gerookte, gegrilde entrecôte, met aioli, gefrituurde uienringen
en gepofte tomaatjes

22,75

TOURNEDOS MOUSSELINE DE CANARD

biefstuk van de ossenhaas met luchtige saus van eendenlever

25,75

KALFSZWEZERIK

krokant gebakken, met cognacroomsaus

22,75

OSSENHAAS STROGANOFF

Chateau Briand met een aan tafel bereide Stroganoffsaus,
(vanaf 2 personen te bestellen)

per persoon 27,75

(Uit oogmerk van veiligheid wordt bij gebruik van het terras, de saus in de keuken
bereid)

Wist u dat wij meer dan 20 soorten wijn per glas schenken? Zo hebben wij bij ieder gerecht altijd de juist bijpassende wijn. Bekijk eens onze uitgebreide wijnkaart of vraag onze medewerkers om een wijnadvis.

SLUISWACHTERSMENU

Stel zelf uw 3-gangenmenu samen uit onderstaande voor-, hoofd- en nagerechten.

37,00



GRAVAD LAX

of

GELEBIET CARPACCIO ✓

of

GEROOKTE RUNDER RIBEYE



HEILBOT MET GAMBA GEVULD

of

EENDENBORST BORDALAISE

of

TRUFFEL RISOTTO ✓



CRÈME BRÛLÉE

of

TRIFFLE

of

BAILYS PARFAIT





4-gangenmenu *Bij BRONS*

Dagelijks wisselend 4-gangenverrassingsmenu.
Laat u eens meenemen door onze chef op een culinaire reis.

39,75

5-gangenmenu *Bij BRONS*

Dagelijks wisselend 5-gangenverrassingsmenu.
Laat u eens meenemen door onze chef op een culinaire reis.

43,75

Zowel voor het 3-, 4-, als 5-gangendiner kunnen wij voor u een bijpassend wijnarrangement creëren. Ook schenken wij indien gewenst een chauffeursarrangement.

De 4- en 5-gangenmenus zijn te bestellen tot 21.00 uur.

NAGERECHTEN

CHOCOLADE MOUSSE

van Belgische witte en pure chocolade 8,50

CRÈME BRÛLÉE

een klassieker! Brandend aan tafel gebracht, zoals het hoort 7,75

TRIFFLE

heerlijk luchtig dessert met gemarineerde kersen 8,75

CRÊPES SUZETTE

flensjes, vanille-ijs, sinaasappelsaus
aan tafel geflambeerd met Grand Marnier 12,75

ULTIEME CHOCOLADEVERLEIDING

chocoladetaartje met zachte vulling en vanille-ijs 9,25

NIGHTKISS 43

overheerlijke ijs cocktail van Orachatta 43, passievrucht,
witte chocolade en cava, een unieke afsluiter 8,75

DAME BLANCHE

op onze royale wijze, vanille-ijs, geschaafde amandelen
en warme chocoladesaus van Belgische pure chocolade 8,75

GRAND DESSERT

een heerlijke zoete rondreis voor de smulpaap
Vanaf 2 personen te bestellen, per persoon 15,50

KAASASSORTIMENT

5 mooie rijpe soorten kaas in wisselende samenstelling 12,75

Voor bij uw dessert hebben wij een heerlijke dessertwijn of een mooie port.

KOFFIESPECIALITEITEN

KOFFIE	3,25
ESPRESSO	3,25
CAPPUCCINO	3,50
DUBBELE ESPRESSO	4,00
THEE diverse soorten losse thee	2,75
VERSE MUNT THEE	3,25

Indien gewenst zijn alle variëteiten koffie ook cafeïnevrij verkrijgbaar.
Koffie en thee serveren wij met huisgemaakte koekjes, truffels en chocoladeboontjes.

KOFFIE <i>BIJ BRONS</i> (met perenlikeur)	7,75
IRISH KOFFIE (met Ierse whisky)	7,75
FRENCH KOFFIE (met Grand Marnier)	7,75
BRASILIAN KOFFIE (met Tia Maria en Grand Marnier)	7,75
ITALIAN KOFFIE (met Amaretto)	7,75
SPANISCH KOFFIE (met likeur 43)	7,75
DOM KOFFIE (met DOM Benedictine)	7,75
KISS OF FIRE (met Cointreau en Kahlua)	7,75

Voor bij de koffie kunt u natuurlijk ook een keus maken uit onze cognacs, armagnacs, calvados, grappa's of likeuren om uw kopje koffie te completeren.

Heeft u een allergie? Als u dit aan onze medewerkers laat weten, kan de keuken u op de juiste wijze adviseren bij uw keus, en waar mogelijk een gerecht aanpassen.