

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

CARPACCIO VAN HERT

pijnboompitten, Valdorama olijfolie, tarte tatin van rode ui

13,25

OESTERS CAP HORN

met rodewijnazijn en sjalot, ½ dozijn met rodewijnazijn en sjalot, per stuk

16,50
2,75

TARTE TATIN VAN ROODLOF

mesclunsla, pecannoten en kruim van feta

10,50

VISTRIO

ambachtelijk gerookte zalm en paling, Hollandse garnalen en krokantje van sesam

14,75

EENDENLEVERTERRINE

huisgemaakte terrine van eendenlever met truffel, witte portgelei en briochebrood

13,50

CARPACCIO *Bij BRONS*

lichtgerookte ossenhaas met truffelmayonaise

11,75

WARME VOOR- OF TUSSENGERECHTEN

UIENSOEP

krokante Parmezaan stengel 7,75

ZEEVRUCHTENSOEP

rijkelijk gevuld, cognac en crème fraîche 9,25

GEGRILDE COQUILLES

casereccepasta, krokante Pata Negra, truffelroomsaus 15,75

GAMBA'S OP AZIATISCHE WIJZE

roergebakken gamba's, knapperige groente,
sojasaus, geroosterd sesamzaad 12,50

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.

ZEEWOLF

krokant jasje van Panco en Parmezaan,
spinazie, beurre blanc 23,75

MAHI MAHI GEGRILD

paksoi, rode ui, gember, limoen,
ketjap, bosui 22,75

ZEETONG

van een pond, in roomboter gebakken 38,50

VLEESGERECHTEN

Ons vlees is 100 procent biologisch of van diervriendelijke oorsprong.

WILDE EENDEBORST

gekonfijt pootje, saus van creme de cassis 22,50

ZUURKOOL MONT d'OR

met Vacherin Mont d'Or, gebakken spruitjes
en bundelzwammen 18,75

KALFSSUCADE

stampotje van rucola, geschaafde amandelen, jus 20,75

ENTRECÔTE *Bij BRONS*

gegrilde, gerookte entrecôte, met aïoli, gefrituurde uienringen
en gepofte tomaatjes 22,75

HERTENBIEFSTUK

rodewijnsaus, oesterzwammen 23,75

TOURNEDOS

ossenhaasbiefstuk, groene pepersaus 25,75

KALFSZWEZERIJK

krokant gebakken, met cognacroomsaus 23,75

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.

36,75



TARTE TATIN VAN ROODLOF

mesclunsla, pecannoten en kruim van feta

of

CARPACCIO VAN HERT

pijnboompitten, Valdorama olijfolie, tarte

tatin van rode ui



MAHI MAHI GEGRILD

paksoi, rode ui, gember, limoen,

ketjap, bosui

of

KALFSSUCADE

stamppotje van rucola, geschaafde amandelen, jus



FRAMBOZEN BAVAROIS

mango compote

of

CRÈME BRÛLÉE

een klassieker! Brandend aan tafel gebracht, zoals het hoort





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

**in verband met ons 10 jarig bestaan in oktober serveren wij tot eind
oktober ons 5 gangen menu voor de
prijs van het 4 gangen menu**

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

CRÈME BRÛLÉE

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

NIGHTKISS 43

overheerlijke ijscocktail van Orachatta 43, passievrucht
witte chocolade en cava, een unieke afsluiter 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

FRAMBOZEN BAVAROIS

mango compote, salted caramel 8,75

DAME BLANCHE

op onze royale wijze, vanille-ijs, geschaafde amandelen
en warme chocoladesaus van Belgische 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 thee van handgeplukte bladeren	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)	8,25
IRISH KOFFIE (met Ierse whisky)	8,25
FRENCH KOFFIE (met Grand Marnier)	8,25
BRASILIAN KOFFIE (met Tia Maria en Grand Marnier)	8,25
ITALIAN KOFFIE (met Amaretto)	8,25
DOM KOFFIE (met DOM Benedictine)	8,25
KISS OF FIRE (met Cointreau en Kahlua)	8,25

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.
--