

# Menukaart

*Pij*  
*Bronse*  
Restaurant



## WARME VOOR- OF TUSSENGERECHTEN

### GEROOKTE COURGETTESOEP ✓

gele paprika crème 8,50

### RIVIERKREEFTENSOEP

citroenroom, cognac en kreeftenstaartjes 8,75

### GEGRILDE COQUILLES

caserecepasta, krokante Spaanse ham, truffelroomsaus 15,75

### GAMBA'S PIRI PIRI

knoflook en pikante peper 13,50

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.

### **ZEETONG**

in de roomboter gebakken 42,50

### **KROKANT GEBAKKEN RODE POON**

wortel, sugarsnaps en dille roomsaus 22,50

### **SASHIMI TONIYN STEAK**

van de grill, lamsoren en wasabi mayonaise 26,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten, aardappelgratin en seizoen salade. Als extra kunt u bij bestellen onze befaamde krokante frites met mayonaise € 4,25

## VEGAN

### **LASAGNE VAN GROENTEN**

in een saus van kers tomaatjes 19,50

## VLEESGERECHTEN

Ons vlees is 100 procent biologisch of van diervriendelijke oorsprong.

### LAMS RACK

rodewijn, thijm, en honing in de saus 24,50

### ENTRECÔTE PEPERROOMSAUS

gegrilde entrecôte, met cognac/pepersaus 23,75

### TOURNEDOS BEARNAISE

heerlijk malse dikbilbiefstuk 27,50

### KALFSZWEZERIK

krokant gebakken, cognacroomsaus 24,75

### CHATEAU BRIAND STROGANOFF

met een aan tafel bereide Stroganoffsaus,  
(vanaf 2 personen te bestellen) per persoon 29,75

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

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten, aardappelgratin en seizoen salade. Als extra kunt u bij bestellen onze befaamde krokante frites met mayonaise € 4,25

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



### VEGETARISCHE STAPELAAR

geroosterde little gems, avocado, mango,  
pecannoten, crème van zwarte knoflook en basilicum olie

of

### GAMBA'S PIRI PIRI

knoflook en pikante peper



### KROKANT GEBAKKEN RODE POON

wortel, sugersnaps en dille roomsaus

of

### ENTRECÔTE *Bij BRONS*

gegrilde, gerookte entrecôte, met aioli,



### CRÈME BRÛLÉE

een klassieker! Brandend aan tafel gebracht, zoals het hoort

of

### IJSPARADIJS

mango, framboos en limoensorbetijs, verse vruchten, slagroom





### **4-gangenmenu *BIJ BRONS***

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

39,75

### **5-gangenmenu *BIJ BRONS***

Regelmatig 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

### 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 9,75

### CRÊPES SUZETTE

flensjes, vanille-ijs, sinaasappelsaus  
aan tafel geflambeerd met Grand Marnier 13,75

### IJSPARADIJS

mango, framboos en limoensorbetijs, verse vruchten, slagroom 8,25

### LIMONCELLO TIRAMISU MET VERSE AARDBEIEN

salted caramel, 9,75

### DAME BLANCHE

op onze royale wijze, vanille-ijs, geschaafde amandelen  
en warme chocoladesaus van Belgische chocolade 9,75

### GRAND DESSERT

een heerlijke zoete rondreis voor de smulpaap  
Vanaf 2 personen te bestellen, per persoon 15,75

### KAASASSORTIMENT

5 mooie rijpe kaassoorten in wisselende samenstelling  
van de kaasboer uit Almere haven 13,75

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

## KOFFIESPECIALITEITEN

<b>KOFFIE</b>	3,25
<b>ESPRESSO</b>	3,25
<b>CAPPUCCINO</b>	3,75
<b>DUBBELE ESPRESSO</b>	4,50
<b>THEE</b> diverse soorten thee van handgeplukte bladeren	2,75
Indien gewenst zijn alle variëteiten koffie ook cafeïnevrij verkrijgbaar. Koffie en thee serveren wij met huisgemaakte koekjes, truffels en chocoladeboontjes.	
<b>KOFFIE <i>Bij Brons</i></b> (met perenlikeur)	8,50
<b>IRISH KOFFIE</b> (met Ierse whisky)	8,50
<b>FRENCH KOFFIE</b> ( met Grand Marnier)	8,50
<b>BRASILIAN KOFFIE</b> ( met Tia Maria en Grand Marnier)	8,50
<b>ITALIAN KOFFIE</b> (met Amaretto)	8,50
<b>DOM KOFFIE</b> (met DOM Benedictine)	8,50
<b>KISS OF FIRE</b> (met Cointreau en Kahlua)	8,50

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.