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 17,50

STEAK TARTAAR

van dikbil ossenhaas, truffelmayonaise
en parmezaanschots, lekker smeuïg aangemaakt 13,75

TOMPOUCE HOLLANDSE GARNALEN

krokant roomboterbladerdeeg, cocktailsaus en
wakame espuma 14,25

GEROOKTE ZALM MET COQUILLE IJS

ambachtelijk gerookte zalm, huisgemaakt ijs van Coquilles
krokant filodeeg, mesclune, limoen dressing 15,75

VEGETARISCHE STAPELAAR

geroosterde little gemsla, avocado, mango,
pecannoten, crème van zwarte knoflook en basilicum olie 10,50

MARBRÉ VAN EEND

huisgemaakte terrine van eendenlever en gerookte eend,
witte portgelei 14,75

CARPACCIO *Bij Brons*

lichtgerookte ossenhaas met truffelmayonaise 12,50

WARME VOOR- OF TUSSENGERECHTEN

GEROOKTE COURGETTESOEP 🌿
gele paprika crème 8,50

RIVIERKREEFTENSOEP
citroenroom, cognac en kreeftenstaartjes 8,75

GEGRILDE COQUILLES
casereccepasta, 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 TONIJN STEAK

van de gril, 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

Bij Brons Restaurant

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 wijnadvies.

Bij Brons Restaurant

SLUISWACHTERSMENU

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

36,75

VEGETARISCHE STAPELAAR

geroosterde little gemsla, 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 aïoli,

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.

Bij Brons Restaurant

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

KOFFIE	3,25
ESPRESSO	3,25
CAPPUCCINO	3,75
DUBBELE ESPRESSO	4,50
THEE 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.

KOFFIE *BIJ BRONS* (met perenlikeur)	8,50
IRISH KOFFIE (met Ierse whisky)	8,50
FRENCH KOFFIE (met Grand Marnier)	8,50
BRASILIAN KOFFIE (met Tia Maria en Grand Marnier)	8,50
ITALIAN KOFFIE (met Amaretto)	8,50
DOM KOFFIE (met DOM Benedictine)	8,50
KISS OF FIRE (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.