



RESTAURANT
BUITENLUST
BRASSERIE



PROEF

HET SEIZOEN

RESTAURANT

BUITENLUST

BRASSERIE

MENU

Laat u verrassen door onze keuken brigade of stel zelf uw menu samen uit onze voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten en nagerechten.

DRIEGANGEN VERRASSINGSMENU | 35

VIERGANGEN VERRASSINGSMENU | 42,5

VIJFGANGEN VERRASSINGSMENU | 49,5

SEIZOENSMENU



- DRIEGANGEN SEIZOENSMENU -

Proef en geniet van ons verrassende seizoensmenu met dagverse en eerlijke ingrediënten, met passie voor u bereid.

VOORGERECHT

Romige aardappel knoflook soep

HOOFDGERECHT

Stoofvlees van rund

DESSERT

Chocolade custard met bosbessen mousse

De gerechten van het seizoensmenu zijn ook los te bestellen:
voorgerecht 10 | hoofdgerecht 22,5 | dessert 7,5

Suggestie: 🍷 Voortsche Dwaes 🍷 Urmeneta Carmenere Chili

KINDERMENU

Champignonsoep of fruitcocktail

Vis friet, spareribs of pasta carbonara

Kinderijs met verrassing

12,5

* Heeft u een allergie of dieetwensen? Informeer naar onze mogelijkheden.



RESTAURANT

BUITENLUST

BRASSERIE

VOORAF

OVENBROOD | 5

Jorisbrood met 2 soorten spread

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

ALLE VOORGERECHTEN EN TUSSENGERECHTEN | 10

CARPACCIO

Met truffelmayonaise, balsamico dressing, gemarineerde cherry tomaatjes, Parmezaanse kaas, kappertjes en een mix van pitten

Supplement eendenlever | + 5,5

KNOLSELDERIJSOEP

(vegetarisch)

Gebonden soep van gepofte knolselderij en kruidnagel met kruiden olie

TARTAAR VAN ZEEBAARS

Met pompoen, rettich, tandoori kruiden en mierikswortelcrème

KALFSZWEZERIK | VEAU CULINAIR BEEKZICHT | + 2,5

Krokant gebakken kalfszwezerik met croutons van suikerbrood, chips van wortel en saus van zwarte knoflook

GEVULDE WITLOFSCHUITJES

(vegetarisch)

Met tomaten salsa, bloemkoolspread en groene appel met blauwaderkaas

WATERZOOI

Heldere vissoep met groente, aardappel, crème fraîche en verschillende soorten vis

GEGRILDE GAMBA'S

Met parel couscous en bisque, geserveerd in een blad van ijsbergsla

* Heeft u een allergie of dieetwensen? Informeer naar onze mogelijkheden.



RESTAURANT

BUITENLUST

BRASSERIE

HOOFDGERECHTEN

ALLE HOOFDGERECHTEN | 22,5

CATCH OF THE DAY

Dagelijks wisselende vis met bijpassend garnituur

RUNDER RUMP STEAK (250 GRAM) | + 3,5

Met stroganoff saus

(vanaf 2 personen wordt de saus bij u aan tafel bereid)

KALFS ENTRECOTÉ | VEAU CULINAIR BEEKZICHT

Op de Big Green Egg gegaard met rode wijnsaus

TONIJN STEAK | + 3,5

Met sesamzaad, een kraakje van nori-kroepoek en ketjap-sojasaus

CANNELONI

(vegetarisch)

Gevuld met paddenstoelen, gebakken spinazie,
Parmezaanse kaas en jus van truffel

SPARERIBS

Zacht gegaard en afgelakt met een kruidige zoete rub

STOOPPOTJE, VELUWSE EEND | TOMASSEN DUCK-TO

Met groente in een saus van kokosmelk en groene curry

CRISPY BUIKSPEK EN GEGRILDE GAMBA'S

Met huisgemaakte tomaten-gembersaus en mosterdparels

SAFFRAAN RISOTTO

(vegetarisch)

Met kruidenolie en tempura groente

GRANDE CARPACCIO

Met truffelmayonaise, balsamico dressing, gemarineerde cherry tomaatjes,
Parmezaanse kaas, kappertjes en een mix van pitten

Supplement eendenlever | + 5,5

Bij de hoofdgerechten serveren wij u een aardappelgarnituur en een salade.

Indien u het wenst, bieden wij u de mogelijkheid om extra verse frieten te bestellen, 2,5 per schaal.

* Heeft u een allergie of dieetwensen? Informeer naar onze mogelijkheden.



RESTAURANT

BUITENLUST

BRASSERIE

NAGERECHTEN

ALLE NAGERECHTEN | 7,5

WISSELEND SORBETIJS

Met passende garnituur

DAME BLANCHE

Vanille ijs met warme chocolade mousse en geslagen room

BROWNIE

Met popcorn en karamel ijs

KAASPLANK | + 3,5

Vier soorten kaas geserveerd met compote,
suikerbrood en walnoten

GEPOCHEERDE PEER

Met sabayon en kaneelijs

VLAM OP JE BORD

Eigentijdse crème brûlée met een door u gekozen likeur geflambeerd

AFSLUITERS

KOFFIE OF THEE

Naar keuze | vanaf 2,5

IRISH COFFEE

Met Irish Whiskey | 8

FRANCE COFFEE

Met Grand Marnier | 8

SPANISH COFFEE

Met Tia Maria | 8

HUISGEMAAKTE SNOEPERIJEN

2,5

* Heeft u een allergie of dieetwensen? Informeer naar onze mogelijkheden.

