

# DEBRASSER

## Lunch, Borrel & Bites

### Voorgerechten:

<b>Carpaccio van het regiorund*</b>	€ 12,90
Flinterdun gesneden, met geschaafde oude Italiaanse kaas, Truffelmayonaise en Rucola.	
<b>Garnalen Krokettjes</b>	€ 12,00
Met Noorse garnaltjes en een zachte cocktailsaus.	
<b>Kempische ham met zoete meloen</b>	€ 12,90
Groene salade en een zachte mosterddressing.	
<b>Salade geitenkaas</b>	€ 13,90
Heerlijke groene salade met met Heezer geitenkaas, honing en noten.	
<b>Tomatensoep</b>	€ 6,90
Met room en balletjes.	
<b>Soep van het moment</b>	€ 7,90
Hangt van het moment af natuurlijk.	

### Nagerechten:

<b>Bastogne parfait</b>	€ 9,90
Met kletskopje en slagroom.	
<b>Ijs met warme kersen</b>	€ 9,90
En een flinke toef slagroom.	
<b>Creme Brulee</b>	€ 9,90
Gekarameliseerd met bruine basterdsuiker.	
<b>Dame Blanche</b>	€ 9,00
Vanille ijs met warme chocolade.	

Kijk op onze website voor onze toekomstige activiteiten !

[www.debrasser.nl](http://www.debrasser.nl)

# DE BRASSER

EET DRINKGELEGENHEID

## Lunch, Borrel & Bites

### Weekend Specials:

<b>Linguine pasta met scampi's</b>	€ 25,00
Italiaanse pasta met scampi's. Gebakken in knoflook olie met oestersaus, chilisaus en room.	
<b>Linguine pasta Fungi (v)</b>	€ 19,00
Italiaanse pasta met paddenstoeltjes, truffel, room, knoflook en bosui.	
<b>Quiche met geitenkaas (v)</b>	€ 18,50
Heerlijk gevulde quiche met geitenkaas, honing en hazelnoten.	
<b>Kogelbiefstuk van het regiorund*</b>	€ 26,50
Deze biefstuk word geserveerd met romige groene pepersaus, rode wijnsaus of champignonsaus.	
<b>Oer-schnitzel "de Brassier"</b>	€ 19,50
Onze Schnitzel word belegd met gebakken ui, champignons en spekjes. Bedekt met kaas en gegratineerd in de oven.	
<b>Brassers Stoofvlees*</b>	€ 19,50
Huisgemaakt stoofvlees gemaakt van het regiorund, met ui en champignons.	
<b>Saté van varkenshaas</b>	€ 20,50
Met een heerlijke zoete pindasaus, gebakken uitjes en kroepoek.	
<b>Vis he !</b>	€ 23,50
Heerlijk gebakken of gepocheerde vis van het moment. Daar heb ik zin in!	
<b>Kippasteitje (koninginnenhapje)</b>	€ 19,50
Ouderwets lekker, met frietjes en salade.	

\*regiorund: Bij diverse regionale veehouders staan Black Angus runderen buiten in de wei. Dit ras staat bekend om zeer smaakvol vlees met een mooie marmering. Tijdens het opgroeien kunnen deze runderen vrij en rustig grazen.

**Al onze gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.**

**Deze gerechten kunnen het hele weekend besteld worden !**

**Vrijdag tot 20.30 uur**

**Zaterdag en zondag tot 18.00 uur**