

Brasserie "Het Vrolijke Schaaap"

Ambachtelijke keuken, speciaalbieren en wijn



WELKOM!

Brasserie "Het Vrolijke Schaaap" biedt U een steeds wisselend assortiment voorgerechten, soepen, hoofdgerechten en desserts. Hierdoor zijn wij in staat U steeds andere gerechten voor te schotelen bereid met verse ingrediënten.

Heeft U haast of is de tijd een probleem, laat ons dat dan even weten. Wij kunnen daar dan rekening mee houden! In onze brasserie wordt ambachtelijk gekookt met veel aandacht voor smaak en presentatie. Daardoor dient U bij drukte rekening te houden met wat langere wachttijden. Ook gaan wij ervan uit dat onze gasten op hun gemak van de maaltijd willen genieten en met hun tafelgenoten willen converseren. Om die reden laten wij graag wat meer ruimte tussen de gangen. Onze surprisemenu's serveren wij ook individueel. Om discussies achteraf te voorkomen schrijven wij slechts één rekening per tafel.

Maak op Uw gemak Uw keuze en vraag eventueel ons personeel om advies.

Op onze wijnkaart vindt U passende wijnen bij de door U gekozen gerechten. Uiteraard schenken wij U ook graag onze huiswijnen per glas, karaf of fles.

CHEF'S MENU

Vrijdag, zaterdag en zondag een culinair 3 gangen menu met verse ingrediënten €32,50

Het personeel geeft U graag alle informatie!

VOORGERECHTEN

VLEES

Kroketjes van Spaans Iberico-varken met truffelmayonaise^(1,3,7,9,10) €9,95
(lekker met Benediktiner Weissbier)

Oriëntaalse carpaccio van rund met teriyaki-dressing, bieslook en sesam^(3,7,10,11) €10,95
(lekker met Budels Goudblond)

Italiaanse luchtgedroogde ham met smaakmaatjes en huisgemaakte verse pesto^(7,9) €10,45

VIS & VEGA

Geitenkaas uit de oven op een salade met frambozendressing, appeltjes en croutons (Vega)^(1,3,7,10) €11,95
(lekker met Keizer Karel Robijn Rood)

Chef's tuna salad met brander-mayonaise en croutons^(3,4,7,9,10) €10,95

Gepelde grote garnalen op een salade met kruidenmayonaise^(2,3,10) €11,45
(lekker met Budels Batavier)

Plateautje van gerookte zalm met mosterd-dillesaus⁽¹⁰⁾ €10,95
(lekker met Chimay Goudblond)

Avocado-salade met krokant gebakken jalapeño-kaasbeignets (Vega)^(1,7,10) €10,95

SOEPEN

VERTROUWD EN LEKKER

Italiaanse tomaten-crèmesoep (Vega)^(1,7,9) €5,45

Mosterdsoup met witte wijn en dragon (Vega)^(1,7,9,10) €5,45

BIJZONDER & SMAKELIJK

Kreeftensoep met garnaltjes en cognac^(1,2,4,7,9,12) €6,95
(extra lekker met La Trappe Isid'or)

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Belse bief met saus naar keuze^(3,7,9,10) €23,45
(champignon-, peper- of stroganoffsaus)
(drink er een Floreffe Dubbel bij)

Lendesteak van Zweeds boerderijvarken met rauwe ham en tomaten-tapenade⁽⁷⁾ €18,95
(past goed bij een La Trappe Tripel)

Eendenborst met hoisin-sinaasappelsaus^(1,6,7,11) €20,95
(durft U een Troubadour Magma aan bij dit gerecht?)

Down-under steak, 250 gram grainfed Australische biefstuk met 5-spices kruidenmix en frisse huisgemaakte mango-chutney⁽⁷⁾ €24,45

VIS & VEGA

Vegetarische burger met champignons en uitjes, met brie en honing overbakken (Vega)^(1,6,7) €18,95

Oosterse nudels met roergebakken groenten, wokreepjes en chili-saus (Vega)^(1,3,6,9,11) €19,95
(onovertroffen met een St. Bernardus Pater 6)

Zalmfilet, gegratineerd met Hollandaisesaus en oude kaas^(1,3,7,9,10) €19,45
(proef samen met een lichte Chimay Goudblond)

Louisiana catfish: meervalfilet met cajun-kruiden en citroen-hollandaisesaus^(3,4,7,9,10) €20,95
(combineert geweldig met een Budels Batavier)

Alle bovenstaande hoofdgerechten inclusief stokbrood^(1,8,11), kruidenboter⁽⁷⁾, tapenade⁽⁷⁾, fles water, groente-garnituur, frites (tenzij anders vermeld), salade^(3,10) en mayonaise^(3,7,10)

SNEL, SIMPEL, SMAKELIJK

Authentieke huisgemaakte schnitzel (250gr) naar keuze^(1,3,7,9,10) €15,95
(wiener-, jâger- of zigeunerschnitzel)
(een donker Bene diktiner Weissbier maak het compleet)

Heerlijk malse kipsaté (200gr) met huisgemaakte pindasaus en gebakken uitjes^(1,5,6,7,8,9,11) €13,95
(smakelijk simpel met een Budels Pils van de tap)

Vispotje uit de oven met witvis, hollandaisesaus en oude kaas^(1,4,7,9,10) €15,95
(kies hierbij Budels Witte Parel)

Deze gerechten worden geserveerd met frites, salade^(3,10) en mayonaise^(3,7,10)

NAGERECHTEN

Huisgemaakte parfait met Tony Chocolonely seasalt/caramel, choco-ijs en slagroom^(3,5,6,7) €6,95
(lekker met Budels Jacob Dubbel Espresso)

Dame Blanche^(6,7) of Vruchtensorbet^(6,7) €5,95

Plateau van binnen- en buitenlandse kazen met roggebrood en vruchtencompôte^(1,7,8) €8,95
(lekker met Broeder Jacob Dubbel Port)

Huisdessert "Vrolijke Schaaap" met diverse kleine specialiteiten^(1,3,7,8) €6,95

Crème Brûlée met vanille-ijs^(3,6,7) €6,95
(lekker met Budels Honingbier)

Passievruchtentaart met mango-sorbet-ijs en slagroom^(1,3,6,7) €6,45

SURPRISEMENU 3 OF 4 GANGEN

Laat U verrassen door de chef, U geeft aan wat U niet lust

€38,50 / €43,50

WIJN-ARRANGEMENTEN

Geniet van heerlijke bijpassende wijnen bij Uw gerechten! Ook BOB-arrangementen mogelijk.

3 of 4 gangen €12,30 of €16,40
3 of 4 gangen BOB €7,50 of €10,00

ALLERGISCH?

De cijfers achter de gerechten geven duidelijkheid over de in de gebruikte ingrediënten aanwezige allergenen. Sporen van allergenen in ingrediënten evenals mogelijke kruisbesmetting zijn niet vermeld.

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| 1 – Gluten | 8 – Noten |
| 2 – Schaaldieren | 9 – Selderij |
| 3 – Eieren | 10 – Mosterd |
| 4 – Vis | 11 – Sesamzaad |
| 5 – Pinda's | 12 – Sulfit |
| 6 – Soja | 13 – Lupine |
| 7 – Melk (incl. lactose) | 14 – Weekdieren |

Heeft U een allergie? Vertel het ons!

