

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)

Carpaccio van rund met mosterd dressing, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas ^(3,7,10) €10,95
(lekker met Budels Goudblond)

Mexicaanse salade met verse chorizo, avocado en mais ^(1,6,7,9,10) €9,95
(lekker met Corona Extra)

Italiaanse luchtgedroogde ham met in sesamolie gemarineerde watermeloen ⁽¹¹⁾ €10,95

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)

Tompouce van rozemarijn-crackers met geitenkaas-crème, pikante houmous en falafel (Vega) ^(1,7,9) €10,95

Frisse salade van rode bietjes en gemarineerde rode mul ^(4,6,9,11) €10,95
(lekker met Budels Batavier)

Met forelmousse gevulde rolletjes van gerookte zalm met mosterd-dillesaus ^(3,4,7,9,10) €10,95
(lekker met Chimay Goudblond)

SOEPEN

VERTROUWD EN LEKKER

Italiaanse tomaten-crèmesoep (Vega) ^(1,7,9) €4,95

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

BIJZONDER & SMAKELIJK

Chili-kaas velouté geserveerd met tortilla-chips (Vega) ^(1,7,9) €6,95
(extra lekker met La Trappe Isid'or)

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Belse bief met saus naar keuze ^(3,7,9,10) €22,95
(champignon-, peper- of stroganoffsaus)
(drink er een La Trappe Dubbel bij)

Stoere gepekelde tomahawk (350 gram) van varkensvlees met zoete mosterdsaus ^(1,7,9,10) €19,95
(extra stoer met een Chimay Blauw)

Op Oosterse wijze bereide varkenshaasmedaillons met hoi-sin-saus en rijst ^(1,6,7,9,11) €20,95
(durft U een Troubadour Imperial Stout aan bij dit gerecht?)

Zuid-amerikaanse rib-eye naar Mexicaans recept ^(7,9) €20,95

VIS & VEGA

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

Wrap met vegetarische wokreepjes, Chinese kool, chili-saus met rijst (Vega) ^(1,6,9) €19,95
(onovertroffen met een Moeder Overste Tripel)

Zalmfilet, gegratineerd met Hollandaisesaus en oude kaas ^(1,3,7,9,10) €18,95

Zeeduivelfilet met Italiaanse saus van marsala en kruiden ^(1,4,7,9,10) €20,95

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-, jäger- of zigeunerschnitzel)
(een heerlijk Benediktiner Weissbier mag niet ontbreken)

Heerlijk malse kipsaté (200gr) met huisgemaakte pindasaus en gebakken uitjes ^(1,5,6,7,8,9,11) €13,95
(combineer eens met een Budels Capucijn)

Vispotje uit de oven met witvis, hollandaisesaus en oude kaas ^(1,4,7,9,10) €15,95
(drink hierbij eens een Budels Goudblond)

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

NAGERECHTEN

Suikerwafel met rum-rozijnen-ijs, karamel en slagroom ^(1,7) €6,95
(lekker met Budels Capucijn)

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)

Huisgemaakte salmiakparfait met bananen-ijs en slagroom ^(1,3,7) €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!

