

**BRASSERIE**



**DE SMUIGER**

## **Soepen**

Mosterdsoep van mosterdmolen De Huisman  
€ 7,50

Romige vissoep, rijk gevuld met zeevruchten  
€ 8,50

Crème soep van Hollandse asperges, gerookte zalm  
€ 8,50

## **Voorgerechten**

Diverse Oosterse groentenpasteitjes, paddestoelen, glasnoedles, taro  
€ 9,00

Geroosterde Yellowvin tonijn, sesamzaad, biologische zalm (rauw)  
€ 12,50

Gebakken coquilles, gamba's, paddestoelen, citrus vinaigrette  
€ 12,50

Presentatie van boerderijhoen, groene asperge, gemarineerde soya ei  
€ 11,50

Carpaccio van Herefordrund, pesto, pijnboompitten, parmazaanse kaas  
€ 11,50

Zachtgegaarde rund, sjalotjes, little gem, rettich, soja dressing  
€ 12,50

Z.O.Z.

Heeft u allergie, maak het ons kenbaar en wij houden daar rekening mee

# BRASSERIE



# DE SMUIGER

## Hoofdgerechten

Koolblad gevuld met seizoensgroenten, paddenstoelen  
€ 20,50

Vis van de dag  
€ 25,00

Gevulde Black Tiger gamba XXL, kreeftensaus (supplement € 6,00)  
€ 29,50

Langzaam gegaarde eendenbout, zoete Oosterse marinade  
€ 22,50

Gemarineerde Parelhoenfilet, duivelse jus  
€ 22,50

Steak tartaar "De Smuiger" van ossenhaas (rauw)  
€ 18,50

Ossenhaas puntjes, XO-saus (gemaakt van gefermenteerde coquille, garnaltjes)  
€ 25,00

Gebraden Ribeye steak, dragon-jus  
€ 25,00

Tournedos, eendenleversaus (supplement € 5,00)  
€ 29,50

## Menu's

<b>3-gangen a la carte</b>	<b>€ 34,50</b>	(soep of voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht)
<b>4-gangen a la carte</b>	<b>€ 39,50</b>	(soep, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht)
<b>4-gangen a la carte</b>	<b>€ 42,00</b>	(twee voorgerechten, hoofdgerecht, nagerecht)
<b>5-gangen chef's menu</b>	<b>€ 47,00</b>	(laat je heerlijk verrassen, alleen per tafel te bestellen)

Wij verzorgen graag uw wijnarrangement voor € 6,50 per glas

Kindermenu en nagerechten staan op een aparte kaart

Heeft u allergie, maak het ons kenbaar en wij houden daar rekening mee