

CHEF'S MENU

3-GANGEN | 45 4-GANGEN | 55

VOOR- & TUSSENGERECHTEN

A la carte | 12,5

CEVICHE

makreel, biet, radijs, kaffir

PANNA COTTA

mierikswortel, jalapeño, komkommer, druif

SCHOL

venkel, zeekraal, beurre blanc

LINGUINI AGLIO E OLIO

kappertjes, citroen

HOOFDGERECHTEN

A la carte | 25

KOOLVIS

mousseline, lamsoor, zeekraal, kreeften Hollandaisesaus

GNOCCHI

geitenkaas, bospeen, harissa

BAVETTE

pommes Anna, sjalot, chimichurri

DESSERTS

A la carte | 12,5

AARDBEIEN

romanoff, sinaasappel, vodka

PERZIK

bitterkoekjes, yoghurt, vanille

CLAFOUTIS (per 2 personen)

kokos, passievrucht, chocolade

Wordt à la minute bereid,

houd bij à la carte rekening met een wachttijd van 30 min



BRASSERIE PRINSENHOF

KAZEN

Kies uw kaas

(prijs per 25 gram) of selectie kazen 17,5

Délice de Bourgogne – 4,5

koemelk – Bourgogne, Frankrijk – witte schimmelkaas – romig & mild – gepasteuriseerd

Brugse Blomme – 5,5

koemelk – Brugge, België – rode korstkaas – romig & pittig – gepasteuriseerd

Reypenaer VSOP – 4,5

koemelk – Woerden, Nederland – half harde kaas – licht romig & ziltig – gepasteuriseerd

Époisses – 6

koemelk – Bourgogne, Frankrijk – rode korstkaas – vol, pittig & zout – gepasteuriseerd

Lady Blue – 5,5

geitenmelk – Nooitgedacht, Nederland – blauwe aderkaas – romig, pittig & klein bittertje

SPECIALS

VOORGERECHTEN

ZALM TARTAAR 15,5

quinoa, karnemelk, dille

DOPERWTEN 13,5

tuinbonen, feta, munt

HOOFDGERECHTEN

MOSSELEN 29

brioche, lamsoor, zeekraal, bieslook
geserveerd met friet en Brander mayonaise

MAISHOEN 29

mousseline, spitskool, gevogelte-truffel jus

ZOETE LEKKERNIEN

(UIT EIGEN PATISSERIE)

Seizoensgebak, dagvers 7

Scones (3 st) met jam en clotted cream 7,5

Bonbons (3 st) 5,25

Macarons (3 st) 7

Biscotti (4 st) 3

Vitrine plateau: macarons, biscotti en bonbons (2 st elk) 9

Affogato (vanille ijs, espresso, karamel) 7,5

SOEPEN

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

OOSTERSE BOUILLON 10,5

paddenstoelen, edamame boontjes, kokos, sereh, kaffir

GRONINGER MOSTERDSOEP 10,5

bosui, spekjes (vegetarisch mogelijk)

BOUILLABASSE 15,5

zeeduivel, gamba, venkel, tomaat

SALADES

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

CAESAR KLASSIEK 14,5

ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas

CAESAR KIP EN EI 18,5

ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas

TOMAAT 15,5

burrata, basilicum, citroen

GEKONFIJTE EENDENBOUT 28,5

krokante ui, Amsterdams zuur, hoisinsaus

GEBAKKEN SEIZOENSVIS 27,5

citroen-beurre blanc

FRUITS DE MER

GEAY OESTERS 3 st / 16,5 - 6 st / 31

vinaigrette, citroen

PERLE IMPERIAL KAVIAAR 30 gr / 75 - 50 gr / 115

blini's, crème fraîche

KREEFT halve / 30,5 - hele / 53,5

spinazie, gezouten citroen-kreeftensaus



KNOLSELDERIJ
Aards zacht en verfijnd

WARME GERECHTEN

RAVIOLI 21,5

(7 st) ricotta, spinazie, walnoot

GEKONFIJTE EENDENBOUT 33,5

pompoen, sinaasappel, salie

OSSENHAAS 39

groene asperge, pommes Anna, kalfsjus

GAMBA'S 31,5

(4 st) linguine, peper, citroen

BIJGERECHTEN

friet, Brander mayonaise 5,95

spinazie, gepocheerd ei, croutons 5,25