

Diner 17.00 - 22:00

Voorgerechten

Toast Kannibaal 14

steak tartare met gepekeld eidooier & brioche toast
steak tartare, salt cured egg yolk, toast

Koolrabi VN 13.50

koolrabi dun gesneden, pistache, geroosterde pompoen, rucola & aalbesvinaigrette
kohlrabi thinly sliced, pistachio, roasted pumpkin, arugula & currant vinaigrette

Corvina 15

corvina crudo, mierikswortel, ingemaakte venkel, sinaasappelmarmelade
corvina crudo, horseradish, pickled fennel, orange marmalade

Jambon persillé 14

terrine van ham en peterselie met mosterdzaad, salade, cornichons
ham and parsley terrine with mustard seeds, salad, cornichons

Salade Bruxelles 14

witlof, appel, walnoot, spek, oude kaas & grove mosterdvinaigrette
endives, apple, walnut, bacon, old Dutch cheese, whole grain mustard vinaigrette

Huzarensalade v 13

aardappel, doperwtjes, wortel, verse mayonaise & ei
classic potato salad; potato, peas, carrot, homemade mayonaise, egg

Soupe Potiron 9.50

pompoensoep met kastanje & spekjes geserveerd met brood
pumpkin soup with chestnut & bacon served with bread

Brioche à la saucisse de volaille 14

brioche met gevogelte vulling, ingemaakte cantharel, vinaigrette van biet & hazelnoot
brioche bread with poultry filling, pickled chanterelle, beetroot & hazelnut vinaigrette

Black Tiger Gamba 16,5

gamba's à la plancha met gestoofde prei & saus van Noilly Prat
gambas à la plancha with stewed leek and Noilly prat sauce



Hoofdgerechten

Tournedos 35 / Entrecôte 45

tournedos 180 gram / entrecôte 300 gram, beurre Café de Paris, frites & salade

Scholfilet 26,5

kruidenkorst, groene kool, stoemp van pastinaak en aardappel, Dijon mosterdsaus
Brill fillet, herb crust, green cabbage, parsnip & potato puree, Dijon mustard sauce

Varkenswang 26

gestoofd, Le Puy linzen, snijbiet, aardpeer en ui
pig's cheek stewed, Le Puy lentils, chard, Jerusalem artichoke, onion

Knolselderij v 25

gegaard in zoutkorst, gerookte boter Hollandaise, spruiten, pecan, zwarte truffel
celeriac cooked in salt crust, smoked butter Hollandaise, sprouts, pecan, black truffle

Paddenstoelen Bourguignon vN 23

rijkelijk gevuld, met stoemp van pastinaak & aardappel
richly filled mushroom Bourguignon, parsnip & potato puree

Bijgerechten

Spitskool met gepofte knoflook aioli en krokante ui vN 7

Pointed cabbage with roasted garlic aioli and crispy onion

Frites met huisgemaakte mayonaise v 5

Fries with homemade mayonnaise

Kropsla met vinaigrette v 4,5

Head lettuce with vinaigrette

Brood & boter 5



*Op de kríjtboarden
vindt u onze specials*

Desserts

Crème brûlée **V 9**

de klassieker, met Bourbon vanille
the classic, with Bourbon vanilla

Tarte tatin **VN 10**

kweepeer met kaneelchantilly
Quince tarte tatin with cinnamon chantilly

Panna cotta **V 10**

met yoghurt, vijgen, balsamico & honingraat
Pannacotta with yoghurt, figs, balsamic vinegar & honeycomb

Coupe 'Nationaal' **V 8,5**

huisgemaakt vanille roomijs en mandarijnsorbet met dronken rozijnen
homemade vanilla ice cream, mandarin sherbet & boozy raisins

Advocaatje **V 7**

huisgemaakt met slagroom
homemade eggnog with whipped cream

Affogato **V 7**

huisgemaakt vanille roomijs met dubbele espresso
homemade vanilla icecream with double espresso

Kaas assortiment **14**

met toast en membrillo
Cheese assortment with toast and membrillo



allergieën of dieetwensen?

Wij helpen u graag een passende keuze te maken.

VN = veganistisch | V = vegetarisch

any allergies or dietary requirements?

We are happy to help you make a suitable choice.

VN = vegan | V = vegetarian

HIGH WINE

ELKE ZONDAG 12.00-16.00 €37,50 P.P.

Reserveren op **CAFEBRASSERIENATIONAAL.NL**