

CAFÉ-BRASSERIE
'NATIONAAL'

Lunch 11.30 tot 15.00

Omelette 12 geserveerd met desembrood en frisse salade
omelette served with sourdough bread and fresh salad

Croque Monsieur of Madame 13/14,5 brioche, sauce Mornay, gruyère en beenham / gebakken ei
Monsieur; toasty of brioche, sauce Mornay, gruyère / Madame: with fried egg on top

Tartine Geitenkaas v 13,5 desembrood met zachte geitenkaas, vijgen, rode ui en rucola
sourdough bread with soft goat cheese, figs, red onion and arugula

Tartine Makreel 13,5 desembrood met gerookte makreel, gepofte knoflook aioli, ingelegde venkel
sourdough bread with smoked mackerel, roasted garlic aioli, pickled fennel

Toast Kannibaal 14 steak tartaar, handgesneden prepare met brioche toast
steak tartare, hand-cut prepared with brioche toast

Paddenstoelen Bourguignon vn 17 rijk gevulde paddestoelen stoof met desembrood
richly filled mushroom stew with sourdough bread

Heldere ossenstaartsoep 12 met pasta, madeira & peterselie
clear oxtail soup with pasta, madeira & parsley

Salade Bruxelles 14 witlof, appel, walnoot, spek, oude kaas & mosterdvinaigrette
chicory, apple, walnut, bacon, aged cheese & mustard vinaigrette

Huzarensalade v 13 aardappel, doperwtjes, wortel, verse mayonaise & ei
classic potato salad, peas, carrot, fresh mayonnaise & egg

Steak frites 29,5 tournedos met beurre Café de Paris, frites & salade
tournedos with beurre Café de Paris, fries & salad

Apéritif 11.30 tot 23.00

Brood met boter 5 *bread & salted butter*

Olijven 'Bella Cerignola' 5 *olives*

Oeufs durs mayonaise (3 stuks) **4,5**
hard boiled eggs with homemade mayonnaise

Bitterballen (6 stuks) **9**
round beef croquettes

Croquettes oude kaas (4 stuks) **10,5**
old cheese croquettes

Croquettes garnaal (3 stuks) **15**
shrimp croquettes

Kippenlevermousse 10 met toastjes & cornichons
chicken liver mousse with toast & pickles

Boulets à la Liégeoise (3 stuks) **10**
Luikse gehaktballetjes met saus van Westmalle dubbel Liège style meatballs in Westmalle beer gravy

Ardenner ham met cornichons 12
Ham from the Ardennen region with pickles

Kaas assortiment met toast en membrillo 14
cheese platter with toast and membrillo

Oesters / Oysters Irish Umami met mignonette
per stuk **3,5** half dozijn **19**

Diner 17.00 tot 22.00

Voorgerechten

Toast Kannibaal 14

steak tartaar preparé met gepekeld eidooier & brioche toast
steak tartare prepared with pickled egg yolk & brioche toast

Geroosterde prei **vn 12,5**

met vinaigrette van vadouvan & pangrattato
Roasted leek with a vadouvan vinaigrette & pangrattato

Vitello Tonnato 14

dungesneden kalfstong met mayonaise van gerookte makreel & ingelegd mosterdzaad
thinly sliced veal tongue with smoked mackerel mayonnaise & pickled mustard seeds

Kabeljauw 14

confit met aardappel millefeuille & sauce remoulade
Cod confit with potato millefeuille & remoulade sauce

Heldere ossenstaartsoep 12

met pasta, madeira & peterselie
Clear oxtail soup with pasta, madeira & parsley

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 mayonnaise, eggs

*Op de kríjtboarden
vindt u onze specials*

Hoofdgerechten

Steak Frites **35**

tournedos met beurre Café de Paris, frites & salade
tournedos with beurre Café de Paris, fries & salad

Snoekbaarsfilet **27,5**

in roomboter gebakken met parelgort, cavolo nero & saus van kokkels
Pike perch fillet fried in butter with pearl barley, cavolo nero & cockles sauce

Varkenswang **26**

gestoofd, Le Puy linzen, snijbiet, aardpeer & gemarineerde ui
Pork cheek stewed, Le Puy lentils, chard, Jerusalem artichoke & marinated onion

Knolselderij **v 25**

gegaard in zoutkorst, spruiten, pecan, gerookte boter Hollandaise & verse zwarte truffel
Celeriac cooked in salt crust, sprouts, pecan, smoked butter Hollandaise & fresh black truffle

Paddenstoelen Bourguignon **vn 23**

met stoemp van pastinaak en aardappel, krokante oesterzwam
Mushroom Bourguignon with parsnip and potato mash, crispy oyster mushroom

Bijgerechten

Spitskool met gepofte knoflook aioli en krokante ui **7**

Pointed cabbage with roasted garlic aioli and crispy onion 7

Franse frites met verse mayonaise **5**

French fries with fresh mayonnaise

Kropsla met vinaigrette **4,5**

Lettuce with vinaigrette

Brood & boter **5**

Bread & butter

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

Desserts

Crème brûlée **v 9**

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

Tarte Tatin **vn 10**

kweeper met kaneelchantilly
quince tarte Tatin with cinnamon chantilly

Broodpudding **v 10**

tonkaboon & appelcompôte
bread pudding, tonka bean & apple compote

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 vodka, geserveerd met room
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 kweeperjam
cheese assortment with toast and quince jam

Suggesties

Espresso martini

Specialty koffie

Digestief

Port / sherry

Dessertwijn

Diverse likeuren

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**