

~ Brasserie Aankomst ~

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio:	<i>met geraspte Old Amsterdam, uitgebakken spekjes, pijnboompitten en mosterddressing</i>	€ 9,50
Garnalencocktail:	<i>Hollandse (Stellendamse) garnalen met cocktailsaus</i>	€ 9,50
Meloen met Parmaham:	<i>gedroogde Italiaanse rauwe ham met meloen en rodeportsiroop</i>	€ 9,50
Tomatensoep:	<i>huisgemaakte vegetarische tomatensoep met een scheutje room</i>	€ 6,50
Rijk gevulde groentesoep:	<i>huisgemaakte runderbouillon met diverse seizoensgebonden groentesoorten</i>	€ 6,50

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zalmfilet:	<i>In boter gebakken Noorse zalmfilet geserveerd met wittewijn-dillesaus</i>	€ 18,50
Gebakken heilbot:	<i>Vers heilbotfilet geserveerd met bieslooksaus</i>	€ 18,50
Gebakken kogelbiefstuk:	<i>In boter gebakken malse kogelbiefstuk geserveerd met peper- of champignonsaus</i>	€ 19,00
Gebakken lamskotelet:	<i>3 lamskoteletten met huisgemaakte kruidenboter</i>	€ 17,50
Groentestrudel:	<i>vegetarische strudel gevuld met groente, ricotta kaas en noten</i>	€ 17,50
Indiase curry:	<i>huisgemaakte pittige kip-curry met witte rijst</i>	€ 15,50
Vlaams stoofpotje:	<i>huisgemaakte runderstoverij geserveerd met frites en salade</i>	€ 15,50
Mediterraans vispotje:	<i>diverse vissoorten geserveerd in roomsaus met tagliatelle</i>	€ 15,50

NAGERECHTEN

Dame blanche:	<i>boerenroomijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	€ 6,00
Vers fruit:	<i>geserveerd met slagroom</i>	€ 7,00
Chocolademousse:	<i>huisgemaakte chocolademousse en vanille-ijs</i>	€ 7,00
Kokosbavarois:	<i>met mangocoulis</i>	€ 7,00
Vruchtentiramisu:	<i>van sinaasappel met mascarpone en huisgemaakte lange vingers</i>	€ 7,00

Deze gerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.