



# BRASSERIE IN 'T OUDE NOORDEN

## Lunchkaart



Soep van de dag met boerenbrood en boter\*

€ 4,75

Lunchplankje: kopje soep, huisgemaakte salade, twee boerenboterhammen waarvan één met kroket en één met kalfsrosbief met kerriemayonaise \*

€ 8,75

Getoast briochebrood met gerookte zalm, gepocheerd ei en Hollandaise saus\*

€ 7,75

Clubsandwich geserveerd met huisgemaakte chips \*

€ 7,75

Zuurdesembroodje met gegrilde groenten, pastrami en gepofte paprikasalsa\*

€ 6,75

Spiesje van ossenhaas met ketjap, gebakken rijst, atjar en kroepoek

€ 8,75

Hamburger In 't Oude Noorden met verse frieten en truffelmayonaise\*

€ 7,75

Pannetje Zeeuwse mosselen met verse friet en drie sauzen

€ 10,25

### Nagerechten

Crème brûlée met vers fruit en vanille-ijs

€ 6,75

Tarte tatin met kaneelijs en vanillesaus

€ 6,75

Kaas van affineur "Tim Berkhout"

€ 8,75



Gerechten met \* kunnen ook vegetarisch besteld worden.

# BRASSERIE IN 'T OUDE NOORDEN

## Dinerkaart

### Voorgerechten

Tonijn gemarineerd in Rotterdamse soja met watermeloen en avocadocrème  
€ 8,75

Kalfsstaartstuk met Waldorfsalade en kerriemayonaise  
€ 8,75

Geitenkaas met drie variaties van biet, gerookte amandelen en Balsamicodressing \*  
€ 7,50

Knolselderijsoep met gerookte eendenborst en truffelroom\*  
€ 5,75

Rode mul met mosselen, saffraanrisotto en kreeftensaus  
€ 9,50

### Hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met ratatouille, aardappelmousseline en mosterdsaus  
€ 12,50

Eendenborst met pastinaakcrème, witlof, gebakken paddenstoelen en kruidenjus  
€ 12,50

Tournedos met eendenlever, gebakken spinazie, rösti en truffeljus  
€ 13,50

Met pompoen gevulde ravioli, pompoenzalf, paddenstoelen en zoetzuur van venkel\*  
€ 11,50

### Nagerechten

Crème brûlée met vers fruit en vanille-ijs  
€ 6,75

Tarte tatin met kaneelijs en vanillesaus  
€ 6,75

Kaas van affineur "Tim Berkhout"  
€ 8,75

Gerechten met \* kunnen ook vegetarisch besteld worden.