

# hapjes ——— — om te delen

<b>Gegrilde scampi</b> met guacamole 6 st	12
<b>Gyoza met kip</b> sweet chili 6 st	12
<b>Escargots</b> met verse kruiden 6 st	12
<b>Buikspek</b> Mibrasa	8
Gefrituurde <b>kaasbolletjes</b> 6 st	6
Gefrituurde <b>garnaalbolletjes</b> 6 st	10
Gefrituurde <b>kwartelboutjes</b> 6 st	12
Fijne sneetjes <b>Italiaanse ham</b> 6 st	12
<b>Gnocci</b> met tomaat en pesto 6 st	8
<b>Schelpje met zalm</b> en garnalen met truffelboter 4 st	12
<b>Oesters</b> Zeeuws Plat (per stuk)	5
<b>Oesters</b> Gillaudeau (per stuk)	4,5
<b>Oesters</b> gegratineerd (per stuk)	6
Toast met <b>wildpastei</b> en confit	15
Beignet van <b>varkenswang</b> 3 st	15
Beignet van <b>mosseltjes met currydip</b> 6 st	12

## vege — —tarisch

<b>Focaccia</b> met tomaat, pesto en parmesan	15 / 20
<b>Toast</b> met champignon en truffel	15 / 20
<b>Lauwarme camembert</b> met notenslaatje	15 / 20
<b>Zuiderse pasta</b> met tomaat, wortel en courgette	15 / 20
<b>Gratin</b> met ragout van wintergroente	15 / 20



## à la — — carte

<b>Kreeft uit de houtskooloven</b> met fijne groentebrunoise en kruidenboter	25/45
<b>Kreeftensoep</b>	10
<b>Samenspel van buikspek en camembert *</b> met perenstroop en friszoet slaatje	16 / 24
<b>Gebakken ganzenlever</b> met compote en geconfijte ui	20 / 28
<b>Rundscarpaccio</b> met rucola, balsamico en parmezaan	16 / 24
<b>Caesar salade</b> met gegrilde kippenreepjes*, currydressing	16 / 24
<b>Kroket van kalfszwezerik</b> met friszoet slaatje 2 st. / 3 st.	19 / 28
<b>Toast met kort gebakken coquilles</b> , truffel en champignon	20 / 30
<b>Guacamole salade</b> met gegrilde scampi Mibrasa*	17 / 25
<b>Zuiderse linguine pasta met gegrilde scampi*</b>	18 / 26

## à la — — carte

<b>Stoofpotje van varkenswangetjes</b> met verse appelmoes en witloofsalade	26
<b>Gegrilde rondsbrochette*</b> met rauwkost, saus naar keuze en verse frietjes	26
<b>Kraaiebiefstuk</b> met rauwkost, verse frietjes en saus naar keuze of warme najaarsgroente, aardappelgarnituur en saus naar keuze	26 30
<b>Gegrilde steak* Château Briand Limousin</b> met rauwkost, verse frietjes en saus naar keuze of warme najaarsgroente, aardappelgarnituur en saus naar keuze	29 34
<b>In hoeveboter gebakken zeetong</b> , rauwkost en verse frietjes	35
<b>Visvangst van de dag</b> met wortelpuree en knapperig gegaarde knolgroente	30
<b>Suggesties:</b> zie apart kaartje	dagprijs

*\*Bereid in de Mibrasa houtskooloven*

*Alle gerechten uit het menu kunt u ook apart verkrijgen als suggestie*

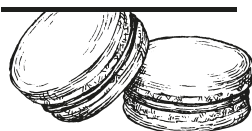


## **kids — — menu**

<b>Kaaskroketjes</b> 1 st / 2 st	10 / 15
<b>Garnaalkroketjes</b> 1 st / 2 st	12 / 18
<b>Gefrituurde visreepjes</b>	15
<b>Pasta</b> met tomaat en kip	14
<b>Pasta</b> met tomaat en scampi	18
<b>Kipfilet</b> met rauwkost of appelmoes	14
<b>Kindersteak</b> met rauwkost of appelmoes	16
<b>Stoofpotje van varkenswang</b> met appelmoes	18
<b>Vis van de dag</b> met puree en warme groente	18

# zoet ————— — mondvermaak

Crème Brûlée	9
Carpaccio van ananas - munt - meringue - citroensorbet	11
Taartje met warme appelschijfjes - speculoos - vanilleroomijs	12,5
Moelleux van chocolade - rode vruchtencompôte - vanilleroomijs	12
Nougatparfait met vers fruit	12
Huisbereid vanilleroomijs met compote van rode vruchten	12,5
Huisbereid vanilleroomijs met warme chocolade	10
Sabayon met ijs en vers fruit	12
Lauwarme Camembert met notenslaatje, toast en confit	12
Suggestiedessert	12



## **Mibrasa — — oven**

De temperatuur, die kan oplopen tot wel 350°C, zorgt voor een unieke textuur en sappigheid van de gegrilde producten. Het gebruik van de speciaal ontworpen houtskoolsoort zorgt voor de typerende, intense smaak.

Proef de gemarmerde Ierse Rib Eye, de gegrilde rundsbrochette, Caesar Salad met gegrilde kip, tonijn uit de houtskooloven, gegrilde zalm, makreel, scampistaartjes, ... Allemaal overheerlijk!