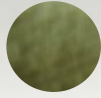


BRASSERIEKAART



Wij serveren onze dinerkaart vanaf 17.00 uur

Voorgerechten

Brood met smeersels

brood | kruidenboter | pesto | tapenade € 6,50

Carpaccio

zongedroogde tomaat | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise € 9,75

Vitello tonnato

zacht gegaard kalfsvlees | kappertjes | olijven | rode ui | tonijnmayonaise € 10,00

Zalmtartaar

gerookte zalm | kappertjes | crème fraîche | dillemayonaise € 9,50

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met brood en boter

Oosterse kippensoep

kip | Oosterse groenten | cashewnoten € 7,00

Franse uiensoep

tijm | kaascrouton € 7,00

Soep van de chef

wisselend | seizoensgebonden € 6,50



DE OOSTERHOUTSE
BRASSERIE UILENBOSCH

BRASSERIEKAART

Wij serveren onze dinerkaart vanaf 17.00 uur

Salades

*Kleine salades worden geserveerd met brood en boter,
grote salades worden geserveerd met homemade frieten*

Klein/Groot

Vis

koud gerookte zalm | warm gerookte zalm | scampi's |
gefrituurde garnalen | pikante cocktailsaus € 13,00/18,00

Carpaccio

Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaten |
pijnboompitten | croutons | truffelmayonaise € 13,00/18,00

Lauwarme salade van de chef

runderpuntjes of scampi's of gecombineerd |
Oosterse groenten | bosui | gefrituurde uitjes |
cashewnoten | sesamdressing € 14,00/19,00

Falafel

quinoa | granaatappel | pompoenpitten | olijven |
zongedroogde tomaten | vadouvanolie € 13,00/18,00

Hoofdgerechten

Hamburger

huisgemaakt | broodje | spek | cheddar | sla | augurk |
tomaat | coleslaw | uienringen | homemade frieten |
supplement pulled pork +€3,00 € 14,75

Saté van kippendijen

pindasaus | atjar | seroendeng | gefrituurde uitjes |
cassave | homemade frieten € 14,00

Broodje Uilenbosch

pulled pork | oude kaas | sla | rode ui | coleslaw |
bacondip | homemade frieten € 13,50

Kabeljauwfilet

kruidenkorst | tagliatelle | seizoensgroenten |
pesto | witte wijn saus € 18,50

Pasta fungi

tagliatelle | bospaddenstoelen | gepofte tomaat |
Parmezaanse kaas | rucola | truffelroomsaus € 15,75



DE OOSTERHOUTSE
BRASSERIE UILENBOSCH