

ROEIN

Broeck

GRAND CAFÉ - HOTEL - AMBACHT





Beginnen met een broodje?

RUSTICO BOL 6
Rustico bol geserveerd met gezouten boter en olijfolie

VOORGERECHT

SOTO SOEP 8.5
Indonesische soep gevuld met rijst, ei en kip

BEEF TATAKI 14.5
Met unagisaus, pompoencrème en misomayonaise

EENDENRILETTE 13.5
Huisgemaakt op briochebrood met zuidvruchtencompote en gerookte amandel

TONIJNTARTAAR 14
Oosters gemarineerd met sesamkletsop, wasabimayonaise, mango en rode peper

KONIJN 14.5
Gekonfijte konijnenfilet met macadamia puree en gemarineerde beukenzwammen

 **STRACCIATELLA BURRATA** 11
Huisgemaakt flatbread met stracciatella, saffraanolie, hazelnoot en granaatappel

HOOFDGERECHT

KABELJAUW 25
Gebakken kabeljauw met truffelaardappelpuree, gebakken paddenstoelen, truffelroom en doperwten

KALFSSUKADE 24.5
Langzaam gegaarde kalfssukade in eigen jus met pastinaakpuree en geroosterde sjalot

 **BIETENRISOTTO** 19.5
Met gorgonzola, gestoofde peer, rode biet, pecannoot en rodewijnreductie

HAASFILET 24.5
Haasfilet met knolselderijcrème, kastanje, spruiten en saus van rode port

GAMBA EN COQUILLE 27.5
Gebakken met zeekraal, babyspinazie en een emulsie van beurre blanc en dragon-olie

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise.



DINER: 17:00 - 21:00



ALL TIME FAVORITES

MOSTERDSOEP  8 Met bosui en een huisgemaakte kaasstengel
CARPACCIO 14.5 Waardse rundercarpaccio, truffelmayonaise, geroosterde tuinbonen en Ruyge Weyde kaas
GEBAKKEN ZALM 26.5 Zalmfilet met linguine, pestoroomsaus, rucola en parmezaanse kaas
BROECK'S BURGER 21.5 Brioche bol, Black Angus burger, cheddar-cheesesaus, uienchutney en barbecuesaus
KIPSATÉ 21.5 Kippendij saté met pindasaus, zoetzuur van komkommer en kroepoek
DIAMANTHAAS (200 GRAM) 27.5 Met truffeljus, pastinaakpuree en seizoensgroente
DAME BLANCHE 10.5 Vanilleroomijs, chocoladesaus en advocaat
BROECK'S IJSDSSERT 10.5 3 soorten koek-ijs, karamelsaus en oreo-crumble

EXTRA TREK?

Portie friet	5.5
 Portie salade	5.5

DESSERT

KAAS 14.5 4 kazen met crostini's, aceto balsamico en noten
PASTEL DE NATA 10 Huisgemaakt met gekarameliseerde witte chocolade, witte chocolade-ijs en chocoladeschotsen
STOOFPEER 10.5 In witte wijn met peren sorbetijs, passievruchten-gel, walnoot en kletzenbrood
TRIFLE VAN CHOCOLADEMOUSSE 12 Trifle van 3 soorten chocolade, verse frambozen en frambozen sorbetijs
FRIANDISES VOOR BIJ DE KOFFIE 5.5 Zoetigheden in vier verschillende smaken

• Heb je een allergie? Meld het ons! •

Scan this QR code for the English menu

