

Menu

WWW.BRAKZAND.NL

0519 700 207

B

DINER

VOORGERECHTEN

14 euro

Bao bun | Koreaanse kip | komkommer | sesamzaad

Steak tartaar | gefrituurd ei | mosterd mayonaise | ansjovis | sjalot

Vegan taco | guacamole | ui | koriander | limoen 

Sushi | tonijn | nori | furikake | wakame | wasabi-mangosaus

Dorade | saffraanschuim | venkelsalade | bieslookolie | panko

SOEPEN

9 euro

Geroosterde Paprikasoep | vegan feta 

Aardappel preisoep | croutons 

HOOFDGERECHTEN

26 euro

Zalm | teriyaki | wortel gemberpuree

Kabeljauw | groene asperges | serranoham

Buikspek | witte kool salade | mosterdsaus

Flat iron steak | padron peper | knoflookboter

Aubergine | miso maple | quinoa 

Risotto verde | paddenstoelen | Parmesan 

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en seizoensgroente.

Salade extra? 4 euro



Vegan

Heb je allergieën? Laat het ons dan even weten!



Vegetarisch

B

Desserts

9 euro


Crème brûlée | limoen | munt | vanille ijs

Scroppino | citroensorbet | vodka | prosecco

Lava cake | kersenijs

Koffie compleet | vanille-ijs

Kaasplank | compôte | noten (+ 5)

Panna cotta | passievrucht | mangosorbet 

Stel je eigen menu samen!

Voorgerecht | Hoofdgerecht | Dessert

42,50 euro

Voorgerecht | Soep | Hoofdgerecht | Dessert

47.50 euro

Benieuwd naar de fancy
drankjes? Vraag de bediening
naar de cocktailkaart.



WIJNEN

Wit

Amalinda – Alicante (ES)

6.50 

Verdejo


29.50 

fris, citrus

Villa di Mare – Sicilië (IT)

7.00 

Chardonnay

32.00 

rond, zacht fruit

Pinot Grigio – Cantine Volpi (IT)

7.50 

droog, fris, bittertje

35.00 

Grüner Veltliner (AT)

8,00 

Fris, kruidig

39.50 

Weisser Burgunder (DE)

7.50 

Pinot Blanc

35.00 


Zacht, verfijnd

Rosé

Mas de Longchamp, Provence (FR)

8,50 

mineraliteit, rijp rood fruit

40,00 

Alcoholvrij

Chardonnay 0.0%

6.50 

groene appel, ananas

29.50 

Cabernet Sauvignon 0.0%

6,50 

cederhout, pepers, cassis

29.50 

Rood

Paco do Conde – Alentejo (PT)

7.00 

Blend

32.00 

vol, rijp donker fruit

Il Sole – Sicilië (IT)

6.00 

Syrah

29.50 

sappig, licht kruidig

Rioja Crianza (ES)

7.50 

Tempranillo & Garnacha

35.00 

rijp, soepel

Spätburgunder – Nahe (DE)

8,00 

Pinot Noir

39.50 

kers, elegant

Primitivo di Manduria (IT)

8.50 

Krachtig, warm

42.50 

Mousserend

Prosecco, Villa Teresa (IT)

8,50 

fruit, frisse mousse

40.00 

Cava, Masuau, Penedes (ES)

9.50 

citrus, steenfruit

50,00 

Champagne, Michel Arnoud (FR)

13.50 

Intens, rijp fruit, verfrissend

90.00 