

2018

Restaurant

DE **W**ITTE BRUG

RESTAURANT-ZALEN

Inhoudsopgave

Welkom.....	2
5 Gangen keuze menu	3
Voorgerechten.....	4
Soepen.....	4
Hoofdgerechten	5
Visspecialiteiten.....	5
Vegetarische hoofdgerechten.....	5
Desserts.....	6
Dessertwijnen.....	6
Koffie en thee	6
Kinderkaart	7
Wijnkaart	8
Bierkaart.....	10
Grillarrangementen.....	12
Lunchkaart	14
Keuzemenu voor groepen.....	15
Menu suggesties (speciaal voor groepen).....	16

Welkom

Bij De Witte Brug kunt u in een ongedwongen huiselijke sfeer genieten van de meest heerlijke gerechten. In de sfeervol ingerichte ruimtes serveren wij een eenvoudige maaltijd tot een compleet vijf gangen diner. Of u nu alleen komt of met een grote groep, wij zorgen ervoor dat u een fantastische avond heeft.

"Een gezellige, ongedwongen sfeer en lekker eten", dat zijn onze ingrediënten voor een gezellige avond!

Wij wensen u een smakelijke en gezellige avond!

5 Gangen keuze menu

€ 33,95 p.p.

- Hertencarpaccio
- Salade geitenkaas met bospaddenstoelen, walnoot en honing
- Vleesproeverij; gerookte eend, pastramirolletjes en bietentartaar



- Een kleintje pompoensoep of uiensoep of één van beide

Soepen en voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



- Kwartelfilet op risotto met bospaddenstoelensaus
- Gamba op risotto en saus van mediterrane kruiden



- Zalmfilet met hollandaisesaus
- Hertebiefstuk met wildjus (meerprijs € 3,95)
- Varkenshaasmedaillons met champignonsaus
- Fazantenborstfilet met jus van appelstroop (meerprijs € 3,95)

Hoofdgerecht wordt geserveerd met frites en warme groenten. Op verzoek serveren wij salade.



- Koffie of thee
- Speculaasbavarois
- Vanille ijs met warme kersen

Voorgerechten

- Stokbrood met kruidenboter* € 2,95
- Rundercarpaccio met rucola, pesto, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en Old Amsterdam € 9,95
- Wildproeverij; hertencarpaccio, reebokpaté, coppa ham van wildzwijn en droge worst van hert € 10,95
- Pastramirolletjes gevuld met ricotta, geserveerd met truffelmayonaise € 9,95
- Trio tartaar van runvlees, zalm en rode biet € 8,95
- Gerookte eendenborstfilet met bospaddenstoelen € 9,95
- Gamba's met lauw warme zalm op risotto € 9,95

Soepen

- Tomatenroomsoep** € 4,50
- Pompoensoep met gember en citroenroom* € 4,95
- Uiensoep bereid met donker bier, toast gegratineerd met oude kaas € 4,95

Alle soepen en voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

** Deze gerechten zijn vegetarisch*

*** Met een kleine aanpassing zijn deze gerechten vegetarisch*

Hoofdgerechten

- Hertensbiefstuk en hertensukade, geserveerd met eigen jus € 22,95
- Wildzwijnfilet omwikkeld met pancetta, geserveerd met wildjus € 21,95
- Kipfilet met tomaat, mozzarella en basilicum € 17,95
- Varkenshaas met champignonroomsaus € 18,95
- Fazantenborstfilet met bospaddenstoelen ravioli en paddenstoelensaus € 19,95
- Tournedos met Cubaanse pepersaus € 25,95
- Eendenborstfilet met jus van appelstroop € 20,95
- Schnitzel met champignonsaus € 16,95
- Satéspies met satésaus € 16,95

Visspecialiteiten

- Kabeljauwfilet geserveerd met risotto en tomaten-balsamico chutney € 19,95
- Op de huis gebakken zalmfilet met hollandaisesaus € 19,95
- Zeeduivelfilet met mosterd-dillesaus € 19,95

Vegetarische hoofdgerechten

- Vegetarisch trio; wrap met bospaddenstoelen en geitenkaas, gevulde champignons en gegrilde pompoen € 16,95
- Ravioli gevuld met basilicum, kaas en citroen, gepofte tomaatjes, kruidenolie en saus van mediterrane kruiden € 16,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, warme groenten en fritessaus. Op verzoek serveren wij salade.

Desserts

€ 6,95

- Lava cake met chocolademousse
- Speculaasbavarois
- Notencoupe; walnoten-, pistache- en Baileys-karamel ijs met gesuikerde noten
- Appeltje uit de oven met kaneelijs
- Vanille ijs met warme kersen
- Dessertproeverij; cheese cake, stoofperenijs en lava cake

Dessertwijnen

- Banyuls (rood) € 3,95
- Gewürztraminer (wit) € 3,95

Koffie en thee

- Koffie (Smit & Dorlas) of Espresso € 2,50
- Koffie met slagroom, koffie verkeerd of Cappuccino € 2,70
- Latte Machiato € 3,00
- Potje thee (Peeze, thee met een verhaal) € 2,70
- Koffie met een glaasje:
 - Tia Maria, Licor 43, Dom Benedictine, Cointreau of Amaretto € 5,95
 - Grand Marnier, Armagnac, Drambuie of Calvados € 6,95
 - Cognac (Courvoisier) € 7,50
- Speciale koffies (met alcohol): € 5,95
 - Italiaanse koffie (met Amaretto)
 - Irish koffie (met Whisky)
 - Koffie Napoleon (met Tia Maria)
 - Spaanse koffie (met Licor 43)
- Speciale koffies (zonder alcohol):
 - Latte macchiato met witte chocolade en karamel
 - Romeinse koffie, koffie met Amaretto smaak en slagroom

Kinderkaart

Soepen

- Stokbrood met kruidenboter € 2,75
- Tomatensoep € 2,75

Hoofdgerechten

- Kroket € 6,50
- Frikadel € 6,50
- Snackpoppetje; poppetje van verschillende snacks € 6,50
- Vissticks € 6,50
- Knakworstspiesje € 6,50
- Kipspiesje € 8,50
- Broodje hamburger € 8,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met friet, appelmoes en mayonaise

Nagerechten

Kies een van onze vrolijke bekertjes en wij vullen hem voor jou met ijs en slagroom naar keuze.

De beker mag je mee naar huis nemen, € 3,95

Wijnkaart

Witte wijnen

USA 770 MILES 2014 CALIFORNIA, USA (CHARDONNAY)	€ 19,00
Vol & sappig, aroma's van rijpe appels, perzik, meloen, ananas en tropisch fruit	€ 3,60
LA PALMA 2015 CACHAPOAL VALLEY, CHILI (SAUVIGNON BLANC)	€ 19,00
Fris & sappig, aroma's van exotisch fruit, fijne kruiden met mineralen en zachte zuren	€ 3,60
WEINHEIMER SYBILLENSTEIN 2015 RHEINHESSEN, DUITSLAND	€ 19,00
Zoetig, aroma's van abrikoos en rijpe appels met kruidige tonen (Spätlese)	€ 3,60
PFAFFI 2014 NIEDEROSTERREICH, OOSTENRIJK (GRUNER VELTLINER)	€ 24,00
Fris & sappig, aroma's van sinaasappel, mandarijn, perzik en appel. Fijn kruidig met zuurtje	
ZENI 2014 VENETIË, ITALIË (GRAGANEGA)	€ 23,00
Fruitig, aroma's van abrikoos, honingmeloen. Afdronk met hinten van amandel en honing.	
MOUNT FISCHTAIL 2015 MARLBOROUGH, NIEUW ZEELAND (SAUVIGNON BLANC)	€ 27,00
Fris & krachtig, aroma's van lychee, limoen, passievrucht en aalbes. Rijkelijk met frisse zuren.	
LA PAZ 2015 COLCHAGUA VALLEY, ARGENTINIË (CHARDONNAY)	€ 25,00
Vol & fris, aroma's van ananas, perzik en peer. Kruidige afdronk met vleug van vanille en hout.	

Rose wijnen

FINCA NOBLE ROSADO 2013 LA MANCHA, SPANJE (TEMPRANILLO)	€ 19,00
Tonen van donkerrood fruit, en zeer verfrissende, maar toch een heel complexe smaak	€ 3,60

Rode wijnen

USA 770 MILES 2014 CALIFORNIA, USA (ZINFANDEL)	€ 19,00
Krachtig, aroma's van kers, aalbes, pruim, framboos, vleugje peper, chocolade en kruiden.	€ 3,60
PRIMICIA 2012 RIOJA, SPANJE (TEMPRANILLO)	€ 25,00
Sappig & kruidig, aroma's van kersen, bosbessen, vanille, kruidige hinten met zachte tannines.	€ 4,60
KAAPZICHT 2011 STELLENBOSCH, ZUID AFRIKA (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)	€ 29,00
Kruidig & volfruitig, aroma's van aalbes, pruim, rokerige tannines. Afrikaanse topklasse!	€ 5,60
MEYER-NAKEL 2014 AHR / NAHE, DUITSLAND (SPATBURGUNDER)	€ 29,00
Elegant, aroma's van aalbessen, bramen, frambozen en kersen. Verfijnde afdronk.	
SENSI CHIANTI 2011 TOSCANE, ITALIË (SANGIOVESE, CANAIOLA)	€ 27,00
Sappig & krachtig, aroma's van rijpe kers, pruim en vanille.	
CIELO GRAN MAESTRO 2010 PUGLIA, ITALIË (PRIMITIVO)	€ 23,00
Vol & fruitig, aroma's van bessen, kersen, krenten, gedroogde pruim, kruidig en zoete tannines.	
BANFI DE MONTALCINO 2010 TOSCANE, ITALIË (SANGIOVESE, GROSSO)	€ 29,00
Complex, aroma's van viooltjes, vlierbes, kers, pruim en eikenhout	

Bierkaart

Tapbieren

HERTOG JAN (5.1%)

Hertog Jan Pilsener is een stevig goudblond bier met een mooie, dichte schuimkraag, een volle smaak en een aangenaam bittere afdronk. Met liefde gebrouwen.

Flesbieren

LA TRAPPE WITTE TRAPPIST (5.5%)

Het eerste en enige Trappistenwitbier ter wereld dat licht nagist op de fles. Uitsluitend gebrouwen met water, tarwemout, gerstemout, gist en hop. Er worden geen kruiden toegevoegd. De Saphirhop geeft het bier een citrusachtige geur. Een echte dorstlesser voor de zomerdagen, maar waar men zeker ook in de andere seizoenen volop van kan genieten.

LA TRAPPE BLOND (6.5%)

Dit sprankelende goudblonde bier heeft een aromatische, fruitige en frisse geur. De smaak is licht moutig en licht zoet. Het heeft een zachte bitterheid met een vriendelijke afdronk. Een uitgebalanceerde mix van complexiteit en eenvoud. La Trappe Blond gist licht na op de fles.

LA TRAPPE DUBBEL (7.0%)

La Trappe Dubbel heeft een diepe, bruine kleur en een mooi, beige schuim. Door het gebruik van karamelmout ontstaat een zacht aromatisch, karamelachtig karakter. De smaak is volmoutig en een tikkeltje zoet. La Trappe Dubbel gist na op de fles en is zacht om te drinken, maar toch met 'body' en een volle smaak.

LA TRAPPE ISID'OR (7.5%)

Vernoemd naar broeder Isidorus, de eerste brouwer van abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven. Gebrouwen ter gelegenheid van het 125-jarige bestaan van de Trappistenbrouwerij in 2009. Isid'or werd zo goed ontvangen dat het in het vaste assortiment is opgenomen. Ongefilterd, lichtzoetig amberbier met een note van karamel, dat nagist op de fles en een volle zacht-bittere smaak en een fruitige afdronk heeft.

LA TRAPPE TRIPEL (8.0%)

De geur van La Trappe Tripel is licht moutig en esterig. Het bier dankt haar frisse en kruidige karakter aan het gebruik van onder andere koriander en de nagisting op de fles. Ondanks de volle, rijke smaak heeft dit eigenzinnige bier een licht droge afdronk met fijne bitterheid.

LA TRAPPE QUADRUPEL (10.0%)

Quadrupel is het zwaarste bier van La Trappe met een prachtige amberkleur. De warme, intense smaak is vol en goed gebalanceerd. Moutig zoet, licht gebrand en aangenaam bitter met een zoete afdronk. Quadrupel gist na op de fles en heeft aroma's van onder andere banaan, amandel en vanille.

PALM (5.2%)

Dit vlot drinkend amberkleurig bier van hoge gisting heeft een verstandig alcoholgehalte. De speciale PALM-mouten bepalen haar honingachtige malsheid en de eigen geselecteerde PALM-gisten haar fruitig gistingssaroma. Fijne aromahoppen uit Kent brengen een subtiele harmonie.

LIEFMANS FRUITESSE (4.2%)

Liefmans Fruitesse is een uniek frisse blend van bier, gerijpt op echte krieken in de kelder van Liefmans, dat meesterlijk versneden werd met natuurlijke vruchtensappen aardbei, framboos, kriek, bosbes en vlierbes. Het resultaat is een zacht mousserende en fruitige, aangenaam zoete, sprankelende en verfrissende drank.

BAVARIA RADLER LEMON (2.0%)

Bavaria Radler Lemon is een verfrissende mix van pilsener en limonade met een vleugje citroen. Met een alcoholpercentage van 2.0% is Bavaria Radler Lemon een zeer doordrinkbare en bovenal verfrissende drank met een kleine boost van alcohol. Licht, zoet met tonen van citrusfruit, granen (mout) en het hoppige van het pilsener.

BAVARIA RADLER LEMON (0.0%)

Bavaria Radler Lemon 0.0% is een verrassende mix van alcoholvrij pilsener en limonade met een vleugje citroen. Bavaria Radler Lemon is een zeer doordrinkbare en bovenal verfrissende drank met een echte biersmaak. Licht, fris en gebalanceerd zoet met de graansmaak (mout, hop) van het pilsener.

BAVARIA 0.0 WIT (0.0%)

Fris en fruitig geheel alcoholvrij, troebel witbier met een kruidige ondertoon. Dorstlessend en soepel alcoholvrij witbier met een volle smaak en zachte dronk.

Hertog Jan Weizener (5.7%)

Hertog Jans Weizener is een eigenzinnig tarwebier met een volmondige, robuust, frisse smaak. Diepgoud van kleur door het gebruik van geroosterde mout.

JUPITER MALT (0.0%)

Jupiter 0.0 heeft de verfrissende smaak van echt bier. Het heeft een toegankelijk en fris karakter, met een rijke moutsmak.

La Trappe Bockbier (7,0%)

Dit unieke seizoenproduct is het enige Trappistenbockbier ter wereld. Het is gebrouwen met uitsluitend natuurlijke ingrediënten en gist lichtjes na op de fles. Dieprood van kleur, een zeer volle smaak en een moutige geur. De aromatische hopsoorten en gebrande moutsoorten geven een fijne bitterheid die verrassend samensmelt met de lichtzoete ondertoon.

Grillarrangementen

<i>Steengrillen</i>	<i>Spidergrillen</i>	<i>Bolgrillen</i>
Met het steengrillen kunt u als gast, de door ons op tafel gepresenteerde gerechten direct eet klaar maken op de verwarmde steen. Waarbij alle subtiele smaak- en voedingseigenschappen volledig tot hun recht komen.	Heerlijk grillen in de spiderpan met spinnenwebprofiel, waarin u het vlees smaakvol kunt bereiden met een mooi grillprofiel.	De gietijzeren bol met daaromheen een goot waarin overheerlijke bouillon zit wordt verwarmd, waarna u het vlees door de bouillon heen haalt en bovenop de bol grilt. Het vlees blijft op deze manier heerlijk mals, maar toch vetvrij en met een specifieke grillsmaak.
Kogelbiefstuk	Kogelbiefstuk	Kogelbiefstuk
Varkenshaas	Varkenshaas	Varkenshaas
Kipfilet	Kipfilet	Kipfilet
Gemarineerde kipfilet	Gemarineerde kipfilet	Gemarineerde kipfilet
Gehaktballetjes	Gehaktballetjes	Gehaktballetjes
Frites	Frites	Frites
Aardappeltjes	Aardappeltjes	Aardappeltjes
Huzarensalade	Pastasalade	Huzarensalade
Pastasalade	Huzarensalade	Pastasalade
Champignons en uienringen	Uienringen en champignons	Diverse sausjes
Diverse sausjes	Diverse sausjes	Diverse rauwkostsalades
Diverse rauwkostsalades	Diverse rauwkostsalades	Exotisch fruit
Exotisch fruit	Exotisch fruit	Stokbrood met kruidenboter
Stokbrood met kruidenboter	Stokbrood met kruidenboter	

Mogelijkheid A:	Steengrillen, spidergrillen of bolgrillen	€ 18,95 p.p.
Mogelijkheid B:	Steengrillen, spidergrillen of bolgrillen + drankafkoop*	€ 42,95 p.p.
Mogelijkheid C:	Voorgerecht** + steengrillen, spidergrillen of bolgrillen + dessert***	€ 28,95 p.p.
Mogelijkheid D:	Voorgerecht** + steengrillen, spidergrillen of bolgrillen + dessert*** + drankafkoop*	€ 52,95 p.p.

De *drankafkoop** is voor de duur van 4 ½ uur. Het aantal consumpties is onbeperkt, met een keuze uit koffie, thee, pils, frisdranken, wijnen, binnen- en buitenlands gedistilleerd en likeuren. Niet in het assortiment inbegrepen zijn speciaal bieren, uiteraard behoort dit, tegen meerprijs, wel tot de mogelijkheden. Na afloop wordt naar wens koffie/thee geserveerd

Voorgerecht**, keuze uit:

- Uiensoep
- Tomatenroomsoep
- Pompoensoep met gember en citroenroom
- Stokbrood met kruidenboter

Dessert, keuze uit:***

- Koffie of thee
- Speculaasbavarois
- Vanille ijs met warme kersen
- Notencoupe, walnoot-, pistache- en Baileys-karamel ijs met gesuikerde noten

Lunchkaart

- Seizoensoep
• Tomatenroomsoep € 4,35

Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

- Gegratineerd stokbroodje met champignons* € 4,95
- Tosti met ham en kaas** € 3,95
- Tosti met ham, kaas en ananas** € 4,95
- Uitsmijter ham/kaas: drie spiegeleieren geserveerd met wit of bruin brood* € 6,95
- Omelet met gebakken champignons, ui en paprika geserveerd met wit of bruin brood* € 7,95
- Ciabatta met carpaccio € 7,95
- Ciabatta met gerookte zalm € 7,95
- Ciabatta met brie* € 5,95

U heeft de keuze uit wit, meergranen of Toscaanse tomaat

- Maaltijdsalade* met geitenkaas, komkommer, rode ui, zongedroogde tomaatjes en pijnboompitten.* € 10,95
- Maaltijdsalade diverse vleessoorten. € 11,95
- Maaltijdsalade diverse vissoorten. € 12,95

Salades worden geserveerd met brood en kruidenboter

- Twee bourgondische kroketten met wit of bruin brood € 6,95
- Schnitzel geserveerd met gebakken champignons en ui, frites en rauwkost € 11,95
- Saté geserveerd met satésaus, frites of brood en rauwkost € 11,95

** Deze gerechten zijn vegetarisch / ** Met een kleine aanpassing zijn deze gerechten vegetarisch*

Keuzemenu voor groepen

3 gangen met soep € 26,95; 3 gangen met voorgerecht € 33,95; 4 gangen € 36,95;

- Rundercarpaccio met rucola, pesto, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en Old Amsterdam
- Pastramirolletjes gevuld met ricotta, geserveerd met truffelmayonaise
- Gerookte eendenborstfilet met bospaddenstoelen

Voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



- Tomatenroomsoep
- Pompoensoep
- Uiensoep

Soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



- Op de huid gebakken zalmfilet met hollandaisesaus
- Fazantenborstfilet met bospaddenstoelen ravioli en paddenstoelensaus
- Kipfilet op Italiaanse wijze met tomaat, basilicum en mozzarella
- Schnitzel met Cubaanse peperjus
- Varkenshaas met champignonsaus

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, aardappels en salade



- Speculaas bavarois
- Notencoupe; walnoten-, pistache- en Baileys-karamel ijs met gesuikerde noten
- Vanille ijs met warme kersen



Menu suggesties (speciaal voor groepen)

Prijzen gelden alleen als gerechten in min. 3 gangen menu verwerkt zijn.

Voorgerechten

• Zalmcocktail	€ 8,95
• Kipcocktail	€ 8,95
• Ardennerham met meloen	€ 9,50
• Geitenkaas met honing gegratineerd met frisse salade	€ 9,50
• Frisse salade met gerookte kip	€ 9,50
• Rundercarpaccio	€ 9,95
• Hollandse garnalencocktail	€10,50
• Vispaletje van diverse gerookte vissoorten	€11,95
• Parade De Witte Brug: een variété van onze lekkerste hapjes	€11,95

Soepen

	<i>Kop</i>	<i>Terrine</i>
• Runderbouillon	€ 4,30	€ 5,15
• Tomatensoep	€ 4,30	€ 5,15
• Champignonsoep	€ 4,30	€ 5,15
• Mosterdsoep	€ 4,30	€ 5,15
• Aspergesoep	€ 5,10	€ 5,80
• Courgettesoep	€ 5,10	€ 5,80

Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Hoofdgerechten

- Schnitzel met pepersaus en kipfilet met mosterdsaus €17,95
- Kipspiesje met mosterdsaus, zalmfilet met kruidensaus en varkenshaasmedaillons met champignonjus €17,95
- Runderlapje in een goed gevulde jus en varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus €18,95
- Reisje door de kaart; wij maken voor u een selectie van vier gerechten uit onze kaart. Verrassend gepresenteerd. €19,95
- Kogelbiefstuk varkenshaas met champignonroomsaus €20,50

Deze hoofdgerechten worden op tafel geserveerd met 3 soorten aardappels, 3 soorten groenten, rauwkostsalade, appelmoes en mayonaise.

Desserts

- Vanilleroomijs met slagroom € 4,25
- Vanilleroomijs met warme kersen en chocoladesaus € 6,50
- Tapasdessert € 6,50
- Vanilleroomijs met warme kersen, twee smaken bavarois naar keuze € 8,25
- Grand dessert; variëteit van desserts € 9,95