

# Lunch

vanaf 11.30 tot 15.30 uur

**3 gangen lunch menu € 25,-**

**Pomodorisoep**

Italiaanse tomatensoep - room - pesto  
of

**Franse uiensoep**

Gruyère crouton  
XXX

**Gegrilde kogelbiefstuk**

Pepersaus - salade - friet - mayonaise  
of

**Wienerschnitzel**

Varkensschnitzel - citroen - salade - friet - mayonaise  
of

**Gebakken zalm**

Kruidensaus - citroen - salade - friet - mayonaise  
XXX

**Nougatine ijstaartje**

of

**Crème Brûlée**

brasserie  
*de Keizer*

# Luxe Broodjes

## Italiaanse bol carpaccio

€ 13,<sup>25</sup>

mesclune - zongedroogde tomaatjes - Parmezaan - pijnboompitten - pesto - balsamico crème - rucola

## Geitenkaas uit de oven

€ 13,<sup>25</sup>

Focaccia - mesclune - tomaat - gratineerde geitenkaas - verse vijg - Granny Smith - honing - balsamico crème - walnoot - geitenkaas crumble

## Focaccia tonijn

€ 12,<sup>75</sup>

Mesclune - tonijnsalade - rode ui - zongedroogde tomaatjes - kappertjes

## Bol Bourgogne

€ 12,<sup>75</sup>

Italiaanse bol - Parijse champignons - knoflook roomsaus - gratineerd met Gruyère - rucola - zongedroogde tomaatjes - truffelolie

## Zalm duo

€ 15,<sup>25</sup>

Boerenbol - mesclune - gerookte zalm - zalmsalade - honing mosterd dressing - kappertjes - rode ui

## Focaccia vitello tonato

€ 14,<sup>25</sup>

Focaccia - mesclune - kalfsmuis - tonijnmayonaise - tonijntataki - zongedroogde tomaatjes - rode ui - rucola - kappertjes

## Warme beenham

€ 12,<sup>75</sup>

Boerenbol - zacht romige zuurkool - mosterdsaus - rucola - rode ui - gekookt ei

## Italiaanse bol hete kip

€ 14,<sup>75</sup>

Kippendijen in piri pirisous - cashewnoten - krokante uitjes - salade

## Brioche la truffada burger

Rucola - kalfshamburger - truffelmayonaise - Parmezaan - crumble van bacon - gekarameliseerde Spaanse ui - twisterpotato

€ 14,<sup>75</sup>

# Soepen

*worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter*

## Franse uiensoep

Gruyère crouton

€ 7,<sup>50</sup>

## Pomodorisoep

Italiaanse tomatensoep - pesto - room

€ 7,<sup>50</sup>

## Bisque

Van lanoustine en strandkrab gevuld met diverse soorten visfilet, mosselen, rivierkreeftstaartjes en Hollandes garnalen

€ 9,<sup>75</sup>

 = Vegetarisch

*Niet alle ingrediënten zijn op onze kaart vermeld! Heeft u een allergie, intolerantie of speciale wensen? Meld het ons!*

# Lekker Bourgondisch

<b>Uitsmijter carpaccio</b>	€ 15, <sup>50</sup>	<b>Vol au vent</b>	€ 14, <sup>25</sup>
3 eieren - rucola - truffelmayonaise - zongedroogde tomaatjes - Parmezaan - pijnboompitten		Romig kippasteitje - Parijse champignons - aardappelkroketjes - salade	
<b>Uitsmijter ham - kaas</b>	€ 12, <sup>50</sup>	<b>2 Vleeskroketten</b>	€ 11, <sup>75</sup>
3 eieren - royaal beleg		Op brood - roomboter - salade - mosterd	
<b>2 Groentekroketten</b> 	€ 11, <sup>75</sup>	<b>2 Goulash kroketten</b>	€ 11, <sup>75</sup>
Op brood - roomboter - salade - truffelmayonaise		Op brood - roomboter - salade - paprikamayonaise	
<b>2 Vegetarische kroketten</b> 	€ 11, <sup>75</sup>	<b>2 Garnalen kroketten</b>	€ 15, <sup>75</sup>
Op brood - roomboter - salade - mosterd		Op brood - roomboter - salade - cocktailsaus	

Liever friet met mayonaise bij de kroketten i.p.v. brood + € 2,00

## Gimmerts triootje kan ook

Pomodorisoepje - 1 snee brood met beenham, mesclune, eiersalade, tomaat, komkommer en crumble van bacon - 1 snee brood met een vleeskroket - roomboter - mosterd

€ 13,<sup>75</sup>

## Salades

worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

<b>Salade carpaccio</b>	€ 16, <sup>50</sup>	<b>Salade warme geitenkaas</b> 	€ 16, <sup>50</sup>
Mesclune - tomaat - komkommer - pesto - balsamico crème - zongedroogde tomaatjes - rucola - gekookt ei - Parmezaan - pijnboompitten		Mesclune - tomaat - komkommer - verse vijg - geitenkaas gegratineerd - Granny Smith - walnoot - crumble van geitenkaas - honing - balsamico crème	

## Salade de Keizer

Mesclune - tomaat - komkommer - dressing - gerookte zalm - gerookte paling - Hollandse garnalen - tonijnsalade - rode ui - kappertjes - honing mosterd dressing

€ 19,<sup>75</sup>

 = Vegetarisch

Niet alle ingrediënten zijn op onze kaart vermeld! Heeft u een allergie, intolerantie of speciale wensen? Meld het ons!



# Diner

Vanaf 17.00 uur

brasserie  
*de Keizer*

# Voorgerechten

worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

<b>Bourgondisch potje</b> 	€ 10, <sup>50</sup>	<b>Scampi's uit de oven</b>	€ 11, <sup>75</sup>
Parijse champignons - knoflookroomsaus - gegratineerd met Gruyère		Overgoten met kruidenboter - knoflook - paprika - ui - tomaat	
<b>Burrata</b> 	€ 11, <sup>75</sup>	<b>Carpaccio</b>	€ 11, <sup>75</sup>
Gemarineerde tomaatjes - Burrata - pesto - pijnboompitten - kappertjes - balsamico crème		Rundercarpaccio - rucola - zongedroogde tomaten - Parmezaan - pijnboompitten - truffelmayonaise	
<b>Vitello tonato</b>	€ 12, <sup>75</sup>	<b>Buikspek &amp; paling</b>	€ 12, <sup>75</sup>
Kalfsmuis - tonijntataki - tonijnmayonaise - rucola - zongedroogde tomaatjes - rode ui - kappertjes		Afgelakt met een whiskey appelstroop - mousseline - rode uiencompote	
<b>Kip Karaage</b>	€ 10, <sup>50</sup>	<b>Garnalen cocktail</b>	€ 13, <sup>75</sup>
Japanse gefrituurde kip - zoete licht pikante saus - sesamzaadjes - citroen		Mesclune - Granny Smith - Hollandse garnalen - cocktailsaus - haring kaviaar - citroen	
<b>Vis Deluxe</b>	€ 17, <sup>50</sup>	<b>Escargots de Bourgogne</b>	€ 10, <sup>50</sup>
Gerookte zalm - gerookte paling - Hollandse garnalen - haring kaviaar - mesclune - honing mosterd dressing - citroen - cocktailsaus		Zes wijngaardslakken uit de oven - knoflook - kruidenboter	

**Extra mandje stokbrood met kruidenboter**

**€ 5,50**

# Soepen

worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

<b>Franse uiensoep</b>	€ 7, <sup>50</sup>	<b>Pomodorisoep</b> 	€ 7, <sup>50</sup>
Gruyère crouton		Italiaanse tomatensoep - pesto - room	

## Bisque

Van lanoustine en strandkrab gevuld met  
diverse soorten visfilet, mosselen, rivierkreeftstaartjes en Hollandse garnalen

€ 9,<sup>75</sup>

 = Vegetarisch

Niet alle ingrediënten zijn op onze kaart vermeld! Heeft u een allergie, intolerantie of speciale wensen? Meld het ons!

## Hoofdgerechten

<b>Tournedos</b>	€ 32, <sup>50</sup>	<b>Surf &amp; Turf</b>	€ 28, <sup>50</sup>
Gebakken ossenhaas met rode portsaus		gegrilde kalfsentrecôte - 5 gamba's - kreeftensaus	
<b>Varkenshaas</b>	€ 22, <sup>50</sup>	<b>Tonijn</b>	€ 25, <sup>00</sup>
Gebakken - Coppa di Parma - paddestoelensaus		Gegrilde tonijnsteak - antiboise	
<b>Kogelbiefstuk</b>	€ 24, <sup>50</sup>	<b>Zeebaars &amp; gamba's</b>	€ 28, <sup>50</sup>
Gegrild - pepersaus		Op de huid gebakken - 5 gamba's - kreeftensaus	
<b>Bourgondisch hammetje</b>	€ 22, <sup>50</sup>	<b>Gebakken zalm</b>	€ 23, <sup>50</sup>
Beenhammetje afgelakt met een whiskey Glaze		Op de huid gebakken - tuinkruiden witte wijnsaus	
<b>Wienerschnitzel</b>	€ 20, <sup>50</sup>	<b>Paddenstoelen risotto</b> 	€ 20, <sup>50</sup>
Varkenschnitzel - citroen		Truffelolie - walnoot - Parmezaan - rucola	
<b>Kalfsentrecôte</b>	€ 25, <sup>50</sup>	<b>Pappardelle</b> 	€ 19, <sup>50</sup>
Gegrild - kruidenboter		Verse pasta - pesto - rucola - Kalamata olijven - tomaatjes - burrata - Parmezaan	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een  
bijpassend aardappel - en groentegarnituur

## Nagerechten

<b>Dame Blanche</b> 	€ 7, <sup>50</sup>	<b>Nougatine ijstaartje</b> 	€ 7, <sup>50</sup>
Warme chocoladesaus - verse slagroom		Slagroom	
<b>Crème Brûlée</b> 	€ 7, <sup>00</sup>	<b>Bastogne parfait</b> 	€ 7, <sup>50</sup>
Gekarameliseerd met rietsuiker		Karamelsaus - verse slagroom	
<b>Tiramisu</b> 	€ 7, <sup>50</sup>	<b>Speciale koffie</b> 	€ 7, <sup>00</sup>
Lange vingers - mokka likeur - mascarpone cheesecake vulling - afgewerkt met cacao		Irish coffee - Italian coffee - Spanish coffee - French coffee - Coffee 43 - Baileys coffee	



## proef de passie

Geniet in een comfortabele setting van onze rijke historie in gastvrijheid. Ervaar de pure smaken uit de klassieke keuken.

Bijzonder smaakvolle gerechten met passie bereid... En dat proef je!

brasserie  
*de Keizer*