




WELKOM

Vegetarisch eten en biologisch vlees komen samen
by Raymond Venmans (chefkok)

Onze kaart bestaat uit vele vegetarische gerechten, deze kunt u als voorgerecht,
tussengerecht en hoofdgerecht bestellen.

Sommige gerechten zijn zelfs veganistisch en zijn aangegeven met 
Een aantal gerechten zijn uit te breiden met vis.

Daarnaast hebben we een steak kaart met gerijpt vlees.

Het vlees rijpt 4 weken in onze vleeskast.

De koeien zijn biologisch uit het noorden van Spanje van het Asturische ras.

Om dit allemaal te begeleiden hebben we een ruime keuze aan wijn.

Frisse tot volle witte wijnen en uit meerdere windstreken komende rode wijnen.

Vraag onze wijnkenners om advies desgewenst.

Wij wensen u een plezierige avond

Restaurantmanager en sommelier

René Röfekamp

Assistent-manager

Klaas-Pieter de Jong

Chefkok

Raymond Venmans

Bediening en keuken team



RESTAURANT
BRAVOURE

MENU VAN DE CHEF

3 - GANGEN

45.00

4 - GANGEN

55.00

5- GANGEN

65.00

(kaas in plaats van dessert 7.50 supplement)

WIJNARRANGEMENT

3 - GANGEN

21.00

4 - GANGEN

28.00

5- GANGEN

35.00

VEGETARISCH



AVOCADO 16.00

wasabi | koolrabi | furikake | citroen | kroepoek



AJO BLANCO 16.00

witte druif | groene tomaat | koolrabi | zeegroente | verveine
(met supplement coquilles 21.00)

MAFTOUL 16.00

geitenkaas | baba ganoush | groene appel | radijs | bleekselderij



GROENE TOMAAT 16.00

mojo verde | komkommer | slasoorten | bloody mary
(met supplement gamba 21.00)

VEGETARISCH

AARDPEER 16.00

artisjok | zwarte truffel | peer | venkel

RISOTTO 16.00

biet | chioggia | aardappelkrokant | BBQ Hollandaise

GEROOKTE UI 16.00

aardappelmousseline | morille | asperge | bosui | épaisse

BLOEMKOOL 16.00

romanesco | bimi | quinoa | verjus
(met supplement kabeljauw 22.00)



RESTAURANT BRAVOURE

CHARCUTERIE

5 pepersworst 5.00
vijgenworst 5.00
knoflookworst 5.00
fuet met venkel 5.00
Parmaham 5.00
runder olijvenworst 5.00
truffelworst 5.00

STEAK TARTAAR 17.00

peterselie | sjalot | cornichon | mosterd | kappertjes
(als hoofdgerecht 23.00)

HAMBURGER 19.50

zure bom | cheddar | tomaat | frites | thousand island

OSSENHAAS 24.00

RIBEYE 24.00

ENTRECOTE 24.00

COTE DE BOEUF (2 PERS) 63.00

BIJGERECHTEN

frites 4.00
roast potatoes 4.00
kartoffelsalade 4.00
gemengde groente 4.00
komkommersalade 4.00
tomatensalade 4.00
groene salade 4.00
coleslaw 4.00

SAUZEN

chimmichurri 3.00
groene peper 3.00
Madeirajus 4.00
bearnaise 4.00

NAGERECHTEN

AARDBEIEN 13.00

cheesecake | witte chocolade | citroen | Italiaans schuim
wijnsuggestie: Royal Tokaj , citrus , exotisch fruit 7.00

PISTACHE 13.00

bramen | yoghurt | frambozen | macaron
wijnsuggestie: Rivesaltes ambré , hazelnoot , rozijnen , dadels 6.00

MELOEN 13.00

diverse soorten | honing | olijfolie
wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes , citrus , exotisch fruit 6.00

KAAS 16.00

selectie internationale kazen | honing | juthout | appelstroop
wijnsuggestie: Colheita Port , vintage 2011 , Quinta de la Rosa 8.00

KOFFIE KOMPLEET 11.00

koffie naar keuze met friandises
suggestie bij de koffie: likeur , cognac , calvados vanaf 5.00

