




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

49.50

4 - GANGEN

59.50

5- GANGEN

69.50

(kaas in plaats van dessert 7.50 supplement)

WIJNARRANGEMENT

3 - GANGEN

22.50

4 - GANGEN

30.00

5- GANGEN

37.50

VEGETARISCH



AVOCADO 16.00

wasabi | koolrabi | furikake | citroen | kroepoek



AJO BLANCO 17.00

witte druif | groene tomaat | koolrabi | zeegroente | verveine
(met supplement coquilles 23.00)

MAFTOUL 16.00

geitenkaas | baba ganoush | groene appel | radijs | bleekselderij



GROENE TOMAAT 16.00

mojo verde | komkommer | slasoorten | bloody mary
(met supplement gamba 22.00)



RESTAURANT
BRAVOURE

VEGETARISCH

AARDPEER 16.00

artisjok | zwarte truffel | peer | venkel

WITLOF 16.00

hete bliksem | pink lady | cantharel | calvados

GEROOKTE UI 17.00

aardappelmousseline | morille | asperge | bosui | épaisse

SPRUITEN 17.00

spitskool | kastanje | queen oyster | mosterd
(met supplement schelvis 23.00)



CHARCUTERIE 6.00 per soort

5 pepersworst
vijgenworst
knoflookworst
fuet met venkel
Parmaham
runder olijvenworst
truffelworst

STEAK TARTAAR 20.00

peterselie | sjalot | cornichon | mosterd | kappertjes
(als hoofdgerecht 26.00)

HAMBURGER 21.50

zure bom | cheddar | tomaat | frites | thousand island

OSSENHAAS 27.00

RIBEYE 26.00

ENTRECOTE 26.00

COTE DE BOEUF (2 PERS) 75.00

± 800 gram vlees

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 17.00

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

