

## BENVENUTO A "BRASSERIE HET VERLANGEN"

Welkom in onze sfeervolle brasserie, waar de geur van vers bereide gerechten je meteen verwelkomt. Hier draait alles om genieten, ontspannen en je laten verwennen met culinaire hoogstandjes die met liefde zijn bereid door ons keukenteam. Onder leiding van onze half-Italiaanse chef brengen we de authentieke smaken van Italië naar je tafel, gecombineerd met de beste lokale ingrediënten.

Of je nu binnenkomt voor een geurige kop koffie met vers gebak of aanschuift voor een heerlijke lunch, je proeft in elk gerecht de passie en het vakmanschap. Vanaf 17:00 uur verandert onze brasserie in een oase van smaak, waar je kunt genieten van een uitgebreid diner met gerechten die speciaal voor jou zijn bereid. Van sappige vleesgerechten tot verse vis, en van verrukkelijke vegetarische opties tot smaakvolle veganistische creaties, er is voor ieder wat wils.

Omdat we werken met de meest verse ingrediënten en uitsluitend keurmerk-vlees, kan het voorkomen dat een gerecht tijdelijk niet beschikbaar is. Geen zorgen, onze chef stelt met plezier een nieuwe creatie voor je samen, volledig afgestemd op jouw wensen.

Onze bediening staat bekend om haar bekende Brabantse gezelligheid. Dankzij onze persoonlijke touch zorgen we ervoor dat je je hier altijd thuis voelt. Heb je speciale dieetwensen of allergieën? Laat het weten en we maken iets bijzonders voor je. Bij ons draait alles om de perfecte balans tussen heerlijk eten, een ontspannen sfeer en een glimlach op je gezicht. Ben je niet helemaal tevreden of heb je suggesties? Spreek ons dan gewoon aan. Wij wensen je een heerlijk verblijf.

Buon appetito e goditi la vita!

## VOORGERECHTEN

HEEFT U EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE, GEEF DIT DAN DOOR AAN ONZE MEDEWERKERS.

**Italiaanse tomatensoep**   \_\_\_\_\_ € 7,50

Huisgemaakte soep van vers gegrilde tomaten, ui, basilicum en oregano.

**Italiaanse groentesoep**   \_\_\_\_\_ € 8,50

De alom bekende minestrone! Rijkelijk gevuld met verse groenten.

**Salade van couscous**   \_\_\_\_\_ € 12,50

Gekookte parel couscous met rozijnen, dadels en een mooie appeldressing.

**Carpaccio van peer (vegan; zonder gorgonzola)**     \_\_\_\_\_ € 14,50

Flinterdun gesneden peer met geroosterde macadamia noten, rucola, gorgonzola en vijgen.

**Duo van vis**  \_\_\_\_\_ € 14,50

Schitterende tonijn gecombineerd met zalmhaas. afgewisseld met cherrytomaatjes, komkommer en kruidenolie.

**Rundercarpaccio**    \_\_\_\_\_ € 14,50

Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en rucola.

**Pittige garnalen**    \_\_\_\_\_ € 13,50

Gebakken garnalen met knoflook, rode peper en olijfolie. Geserveerd met stokbroodjes.

**Burrata**    \_\_\_\_\_ € 14,50






Burrata met rucola, cherrytomaatjes, zonnebloempitten, walnoten, pesto en olijfolie.

**Zalmtartaar**     \_\_\_\_\_ € 15,50

Mooie tartaar van zalm op een bedje van tomaatjes, basilicum en afgemaakt met een kerrie mayonaise.

### TIP VAN ONZE CHEF

LEKKER VOOR IEDEREEN!

**VEGAN ENTREE**      \_\_\_\_\_ € 14,50

Een smaakvol gerecht op basis van shiitake, kalamata olijven, kappertjes, sjalotjes en tomaten met een dressing van kurkuma en vadouvan kruiden.

 Vegan

 Vegetarisch

 Lactose


 Noten

 Vis


 Ei

 Mosterd

 Pittig

 Schaaldieren

 Gluten

 Soja

# HOOFDGERECHTEN

BIJ ONZE VLEES- EN VISGERECHTEN SERVEREN WIJ FRIETJES OF KRIELTJES

**Pasta Gamberi**     € 19,50

Verse pasta met huisgemaakte pesto en garnalen.

**Pasta alla Norma**     € 19,50

Verse pasta volgens Siciliaans recept. Bereid met huisgemaakte tomatensaus, aubergineblokjes, basilicum en Parmezaanse kaas.

**Lasagne**    € 19,50



Huisgemaakte lasagne met tomatensaus, gehakt, courgette, spinazie, mozzarella en pijnboompitten.

**Gnocchi**     € 19,50

Gnocchi met een flinke portie spinazie en een licht pittige saus van geroosterde pompoen.

**Steak van bloemkool met groentetuintje**      € 21,50

In de oven gegaarde bloemkool steak met tomaat, mozzarella en verschillende groenten.

**Smash burger wagyu (dubbele burger + € 5,00)**   € 21,50

Huisgemaakte burger van wagyu gehakt met een uienjam, kaas, bacon en huisgemaakte burgersaus. Geserveerd op briochebroodje.

**Schnitzel van varkenshaas**   € 23,50

Varkenshaas gepaneerd met kruiden, gegrilde seizoensgroenten en basilicumsaus.

**Mixed grill** € 29,50

Trio van kleine diamanthaas, varkenshaas en kipspies, chimichurri en gegrilde seizoensgroenten.

**Tournedos**  € 37,50

Mooi in boter gebakken tournedos met een huisgemaakte saus op basis tijm en sjalot. Wordt geserveerd met seizoensgroenten.

**Kip marsala**   € 27,50

Biologische kipfilet (Beter leven 3 sterren) met een saus van room, marsala wijn en dille. Geserveerd met basilicummousse en groenten.

**Eendenborstfilet** € 30,00

In het eigen vet rosé gebakken eendenborstfilet met een signature sauce van onze chef. Wordt geserveerd met seizoensgroenten.

## TIP VAN ONZE CHEF

SPRING IN DE MOND (PER AVOND GELIMITEERD)

**SALTIMBOCCA VAN KALKOEN** € 23,50

Een lekkere kalkoenfilet omwikkeld met salie en prosciutto. Het geheel wordt afgeblust met pinot grigio.

Wordt geserveerd met seizoensgroenten.

 Lactose

 Ei

 Schaaldieren

 Gluten

 Vegetarisch

 Vegan

 Pittig

 Noten

## VERVOLG HOOFDGERECHTEN

ALLE VLEES - EN VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIETJES OF KRIELTJES

Zeebaars   € 23,50

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gegrilde seizoensgroenten en huisgemaakte basilicumsaus.

Zalmfilet   € 24,50

Op de huid gebakken zalmfilet met een frisse witte wijnsaus en gegrilde seizoensgroenten.

## PIZZA

Pizza margherita    € 11,50

Tomatensaus, buffelmozzarella, basilicum en oregano.

Pizza prosciutto   € 14,00

Tomatensaus, mozzarellakaas, paprika, prosciutto, rucola en Parmezaan.

Pizza tonno    € 14,00

Tomatensaus, rode ui, champignons, tonijn en oregano.

## NAGERECHTEN

Affogato  € 8,00

Vanille ijs overgoten met warme espresso. Afgemaakt met slagroom en cacao.

Dame blanche   € 8,50

Vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom.

Tiramisu originale    € 9,00

Huisgemaakte tiramisu naar authentiek Italiaans familie-recept.

Crème brûlée   € 8,50

Gekarameliseerde crème brûlée van limoen met een vleugje rozemarijn en een tipje cointreau.

Sorbetijs   € 8,50



Een compilatie van een aantal smaken sorbetijs met vegan slagroom.

Panna cotta vegan   € 9,00

Vanille panna cotta met een coulis van mango.

## FAVORIET VAN ONZE MEDEWERKERS

GEVAARLIJK LEKKER EN VOLLEDIG HUISGEMAAKT!

CIOCCOLATO DEL NOSTRO CHEF   € 9,50


Chocolademousse gevuld met bosvruchtencoulis en crunchy witte chocolade.

 Lactose

 Vis

 Vegetarisch

 Gluten

 Noten

 Ei

 Vegan