

De Opfamer

- menukaart -



BRASSERIE
SCHINKELSHOEK

,De Opkamer'

Lieve gast,

**Welkom in de Opkamer van Brasserie Schinkelshoek.
Wat ons betreft dé plek om te genieten van goed eten,
fijne dranken en een enthousiaste bediening.**

Prikkel alle zintuigen en verwen uzelf en uw gezelschap met alles
wat onze chef-kok Cor en zijn keukenbrigade te bieden heeft.

Een klassieke keuken gemixt met moderne ideeën. Geïnspireerd
door de vier seizoenen, trends en meer dan 30 jaren ervaring in het
vak, is deze kaart speciaal voor u samengesteld. Van een klassieke
zalmfarce, een varkensstoverij, bijzonder bereidde knolselderij
tot onze huisgemaakte desserts op basis van roomijs. Geniet!

Eet smakelijk!

Team Brasserie Schinkelshoek



BRASSERIE
SCHINKELSHOEK

Voorgerechten

Brasserie — Schinkelshoek

BROOD & SOEPEN

-  **BAGUETTE MET KRUIDENBOTER EN SMEERSELS** va. 4.50 p.p.
 - kruidenboter - huisgemaakte eiersalade - pesto -

-  **TOMATENSOEP** 6.90

-  **MOSTERDSOEP** 6.90

-  **FRANSE UIENSOEP** 6.90


ENTRÉES

- STEAK TARTAAR** 10.90
 - rund - mosterd - augurk - ui - eidooier - kappertjes -

- ZALMFARCE VAN DE CHEF** 8.90
 - romige zalm - crouton -

- CARPACCIO** 11.90
 - dingesneden gekruide ossenhaas -

- GAMBA'S SCHINKELSHOEK** 12.50
 - gamba's naar recept van de chef - kruidenboter -

- SURPRISE ENTRÉE VAN DE CHEF** wisselend
 Laat u verrassen! Iedere maand een wisselend voorgerecht van de chef.

Heeft u een allergie? Vraag
naar onze allergenenkaart!



Hoofdgerechten

Brasserie — Schinkelshoek

HOOFDGERECHTEN

Wij serveren bij ieder hoofdgerecht aardappelen en een gemengde salade op het midden van de tafel om te delen. Liever iets meer frites of salade? Vraag hier vrijblijvend meer om, dan maken wij dit vers klaar, is lekkerder en zo dragen wij ons steentje bij tegen voedselverspilling!

,CORDON BLEU'

- schnitzel - ham - kaas - ui - roomsaus -

18.90



OOSTERSE KIPDIJ HOISIN

- gemarineerde kipdij - ketjap - hoisinsaus -

17.00



SCHNITZEL MADEIRA

- XL schnitzel (250gr.) - champignons - Madeirasaus -

19.90



RUNDERSUKADE

- stoverij - ui - wortel -

21.50



ATLANTISCHE ZEETONGFILETS

- 2 of 3 Atlantische zeetongfilet - bereiding van de chef -

2 filets - 16.90

3 filets - 20.90



KNOLSELDERIJSCHOTEL

- huisgekruid knolselderij - champignons - knoflook - ui - groenten -

18.90



SURPRISE HOOFDGERECHT VAN DE CHEF

Laat u verrassen door het wisselend hoofdgerecht van de chef.

wisselend

Heeft u een allergie? Vraag naar onze allergenenkaart!



Hoofdgerechten

Brasserie — Schinkelshoek

BIEFSTUK SPECIALITEITEN

DIAMANTHAAS ,JUS VAN DE CHEF'

- runderbiefstuk - braad-kalfsjus van de chef -

200gr 23.90

300gr 32.00



BAVETTE À LA SCHINKELSHOEK

- opgerolde huisgekruidde bavette - braad-kalfsjus van de chef -

200gr 22.50

300gr 29.50



BAVETTE ,SICILIANA'

- bavette - chorizo - jus d'Italia -

200gr 24.90

300gr 32.50



DUITSE BIEFSTUK

- gehakte biefstuk - braad-kalfsjus van de chef - uien

23.90



Onze keuken bakt de biefstuk specialiteiten altijd medium-rare.

SUPPLEMENT

PEPERSAUS

1.60

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

2.00

GEBAKKEN CHAMPIGNONS EN UI

2.60

GEBAKKEN CHAMPIGNONS, UI EN SPEK

3.50

,SICILIAANSE JUS'

2.60

Heeft u een allergie? Vraag
naar onze allergenenkaart!



Dessert

Brasserie — Schinkelshoek

IJS & SORBET

-  **DAME BLANCHE** 7.90
 - vanille roomijs - slagroom - chocoladesaus -
   
-  **MINI SURPRISE DESSERTS** 8.90
 - 3 verschillende kleine desserts - voor als je niet kunt kiezen -
 Kan onder andere bevatten...    
-  **AMARENA-KERSENROOMIJS SORBET** 7.90
 - amarena-kersenroomijs - slagroom -
 
-  **KOFFIEROOMIJS - TIP VAN ONZE CHEF!** 7.90
 - koffieroomijs - slagroom -
 

LIEVER KOFFIE?

-  **KOFFIE PLUS** 4.50
 - koffie - slagroom - likeurtje - iets zoets -

-  **KOFFIE COCKTAILS** 7.50
 - Irish - French - Spanish - Italian - Schrobbelèr - Vlaerdinger -

-  **OF DENK AAN EEN KOFFIE MET 'IETS LEKKERS ERNAAST'!**
 - Sambuca - Limoncello - Baileys - Amaretto - Licor 43 - Whiskey -

Heeft u een allergie? Vraag
naar onze allergenenkaart!



