

WILKOMMEN

Brasserie

Ruig



Anno 2024

VORSPEISEN

Brotplatte 7 ✓

Brot, serviert mit Ailoi, Tapenade und Kräuterbutter

Knoblauch-Garnelen 11

6 Garnelen in einer Knoblauchmarinade gebraten

Salat aus Ziegenkäse 10 ✓

Lauwarmer Ziegenkäse, serviert mit Pekannüssen, Balsamicosirup, gegrillten Paprika und Zucchini

Italienische Tomatensuppe 6 ✓

Serviert mit Crème fraîche und Frühlingszwiebeln

Cremige Pilzsuppe 6 ✓

Serviert mit Croutons und Frühlingszwiebeln

Vitello Tonnato 13

In dünne Scheiben geschnittenes gekochtes Kalbfleisch, serviert mit Thunfischmayonnaise, Pinienkernen und sonnengetrockneten Tomaten

Lieblingsgericht des Küchenchefs



Carpaccio vom Rind 12

Serviert mit Trüffelmayonnaise, altem Amsterdamer Käse und Saubohnen

DRAUFGÄNGER

Bree's Burger 20

Serviert mit Gurke, Cheddar-Käse, Speck, Röstzwiebeln und Pommes frites.

Schnitzel 20

Serviert mit Zitrone, frischem Salat, Pommes frites und Sauce nach Wahl:
Champignonsauce oder Stroganoffsauce

BBQ Spareribs 24

Serviert mit frischem Salat, Pommes frites und Barbecue-Sauce

Limburger Sauerfleisch (Zoorvleis) 19

Serviert mit Birnenkompott und Pommes frites

Tagliatelle mit Hühnertrüffel 19

Nudeln in Trüffelrahmsauce mit gebratenem Hähnchen, gebratenem Gemüse, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Rucolasalat

Tagliatelle mit Garnelen 21

Nudeln in Knoblauch-Sahnesoße mit Garnelen, gebratenem Gemüse und sonnengetrockneten Tomaten

Gegrilltes Lachsfilet 24

Gratinierter Lachs mit Parmesankäse und Serranoschinken serviert auf einem Gemüsebett, Pommes frites und Sauce Hollandaise

Lieblingsgericht des Küchenchefs



Veggie-Burger 20 ✓

Avocado-Burger mit Sriracha-Mayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln, Tomaten, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln und Pommes frites

✓ Dieses Gericht ist vegetarisch. Haben Sie irgendwelche Allergien? Fragen Sie unser Personal nach den Möglichkeiten

KLEINE ENTDECKER

Italienische Tomatensuppe 4 ✓

Serviert mit Brot

Cremige Chapignon-Suppe 4 ✓

Serviert mit Brot

Hamburger 9

Serviert mit Giant-Sauce, Salat, Cheddar-Käse, Pommes frites und Chipotle-Sauce

Pommes mit Snack 7

Frikadelle, Krokette oder Chicken Nuggets nach Wahl, und einem trio Apfelmus, frites-Sauce und Ketchup

American pancakes 9

Fluffige kleine Pfannkuchen, serviert mit frischem Obst, Marshmallows und Puderzucker

Schnitzel 10

Mit Zitrone, frischem Salat, Pommes frites und Champignonsauce oder Stroganoffsauce nach Wahl

Fisch und Pommes frites 9

Knabberereien mit Pommes frites und einem trio aus Apfelsauce, frites-Sauce und Ketchup



Lieblingsgericht des Küchenchefs



Tagliatelle Bolognese 10

Pasta mit Parmesankäse und Kirschtomaten

NACHTISH

Kinder-Eiscremebecher 6 ✓

Ein lustiger Becher zum Mitnehmen! serviert mit Vanilleeis, Schokoladeneis und Schlagsahne

Erdbeer-Käsekuchen 8 ✓

Käsekuchen serviert mit Erdbeersauce, frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Panna Cotta 8 ✓

Serviert mit Mango- und Passionsfruchtsauce, Himbeerspritzern und frischen Früchten

Käseplatte 10 ✓

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, serviert mit Feigenchutney, Crostinis und karamellisierten Pekannüssen

Lieblingsgericht des Küchenchefs



Schokoladen-Parade 8 ✓

Trio aus einem warmen Lavakuchen, Schokoladenmousse und Schokoladeneis

✓ Dieses Gericht ist vegetarisch. Haben Sie irgendwelche Allergien? Fragen Sie unser Personal nach den Möglichkeiten

DURSTLÖSCHER

Limonade

Coca cola	2.8
Coca cola zero	2.8
Fanta orange zero	2.8
Fanta cassis	2.8
Sprite zero	2.8
Fuze tea sparkling	2.8
Fuze tea green	2.8
Fuze tea mango	2.8
Bitter lemon	2.8
Tonic	2.8
Ranja	2.5
Chocomel	2.9
Fristi	2.9
Apfelschorle	2.8
Rivella	2.8
Chaudfontaine blauw/rood 25cl	2.7
Chaudfontaine blauw/rood 75cl	6.0

Heiße getränke

Kaffee	2.7
Espresso	2.7
Espresso doppio	3.8
Cappuccino	3.4
Latte macchiato	3.9
Milchkaffee	3.8
Tee	2.7
Frischer minztee	3.4
Heiße chocomel	3.6
Heiße chocomel + sahne	4.1

Säfte

Apfelsaft minute maid	3.3
Jus d'orange minute maid	3.5

Bieren vom Fass

Bud Pilsener	3,25/6.0
Hertog Jan weizener	4.5/7.0
Tripelkarmeliet 25cl	4.5

Bier aus der Flasche

Hertog Jan Tripell	5.5
Hertog Jan Grand Prestige	5.5
Hertog Jan Karakter	5.5
Hoegaarden Rosé	3.8
Hoegaarden Radler 2%	3.8
Corona	4.5
Duvel	6.5
Vedett IPA	6.0
Hertog Jan 0%	4.0
Hoegaarden Radler 0%	3.8
Hoegaarden Rosé	3.8

Kl. / Gr.

WEINE



5.5



22

Chardonnay - Weißwein

Der hellgelbe Wein, bereichert mit reichen Aromen und charakteristischen Geschmäckern von reifen Aprikosen, Pfirsichen, Zitrusfrüchten und fröhlichen Frühlingsblüten, lässt sich gut mit unserem Salat mit Ziegenkäse und Tagliatelle mit Gambas kombinieren.

Sauvignon Blanc - Weißwein

Dieser erfrischende Wein hat ein spritziges Aroma von verführerischem tropischen Obst, Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Er passt gut zu unserem Vitello Tonnato und der Veggie-Burger.

Pinot Grigio - Rosé

Er hat eine kristallklare, hellrosa Farbe und noch fröhlichere Aromen von Sommerfrüchten wie Himbeeren und Erdbeeren. Diese roten Früchte verleihen dem Wein eine elegante Süße, die frisch im Abgang endet. Er passt gut zu unserem gratinierten Lachs.

Cabernet sauvignon - Rotwein

Ein zugänglicher Wein mit sanften Tanninen und tiefen Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, einem Hauch von dunkler Schokolade und süßen Gewürzen. Er passt gut zu unseren Spareribs und Pizza BBQ Chicken

Merlot - Rotwein

Dieser rubinrote Wein ist sowohl im Duft als auch im Geschmack voller reifer Pflaumen und Kirschen, verfeinert mit etwas dunkler Schokolade und Mokka. Eine sinnliche Kombination aus warmen und fruchtigen Noten mit einem runden Abgang. Er passt gut zu unserem Bree's Burger.

Diese Weine stammen aus der Moldauischen Weinregion Codru

Zeta Cava Brut Reserva

Xarel Lo-parrellad-macabeo / penedes / Spanien



32.5

San Marzano, Táo verdeca

100% Verdeca / Puglia / Italië



32.5

Dreams 'Heaven can't wait'

100% Cabernet sauvignon / Stefan voda / Moldavië



25

Palena Shyrah Reserva

100% Syrah / Patagonie / Chili



32.5