



DINERKAART

VANAF 17:30

STEL EEN EIGEN 3 / 4-GANGEN
KEUZEMENU SAMEN VAN DE KAART
37,- / 45,- P.P.
OF
LAAT U VERRASSEN MET EEN
5 / 6 GANGEN VERRASSINGSMENU
53,- / 61- P.P.

OM MEE TE BEGINNEN

- Broodplank** 7
Boter | gerookt zout | pesto |
olijfolie
- Oester** p/s 3,-
Rode wijnazijn | sjalot | citroen

VOORGERECHTEN

Voorgerechten worden geserveerd met brood, boter, gerookt zout en olijfolie.

- Zalm** 10
Gepekeld | opperdooze ronde aardappel |
tuinkers | augurk | dille
- Runder tartaar** 10
Eidooier | augurk | sjalot | krokant van
aardappel | groene kruiden crème
- Rode bieten tartaar** 9
Gepofte rode biet en appel | granaatappel | gel
van balsamico | pistache | dille vinaigrette

TUSSENGERECHTEN

Bij een 3 gangen menu kunt u ook een tussengerecht kiezen als voorgerecht.

- Coquille (Meerprijs menu + 3,-)** 13
Courgette | chorizo | groene asperge
langoustine schuim
- Eendenborst** 10
Licht gerookt | bereidingen van biet |
kersen jus | pistache
- Groene asperge risotto** 10
Spinazie | 62 graden ei | hollandaise

Brasserie Midi werkt met allergenen, indien u deze heeft vermeld dit dan graag aan de bediening.

HOOFDGERECHTEN

- Portobello wellington** 20
Chutney van ratatouille | geitenkaas |
saus van gerookte bospeen
- Schelvis** 22
Citroen risotto | cherry tomaat |
choron schuim
- Steak** 24
Aardappel | compote van sjalot | jus
- Friet** 4
Brander mayonaise | truffel mayonaise

DESSERTS

- Framboos** 9
Cremeux van framboos en yoghurt |
ganache van yoghurt en witte
chocolade | gel van framboos en munt
- Chocolade** 9
Panna cotta van pure chocolade |
mousse van mascarpone | saus van
tonkaboon | gel van koffie
- Kaasvariatie (Meerprijs menu + 3,-)** 13
5 kaassoorten | vijgenbrood |
seizoen compote | walnoten



DINERCARD

FROM 17:30

MAKE YOUR OWN 3/4 COURSE MENU
37,- / 45,- P.P.
OR
LET THE CHEF SURPRISE YOU WITH A
5/6 COURSE SURPRICEMENU
53,- / 61- P.P.

To start with

Bread platter	7
Butter salt olive oil pesto	
Oysters	p/s 3,-
Red wine vinigar lemon sjalot	

Starters

All starters are served with bread

Salmon	10
Pickeld opperdoeze ronde potato cress pickle dill	
Beef tartar	10
Egg yolk pickle sjalot chives potato green herb cream	
Red beet tartar	9
Apple balsamic gel pistachio dill vinaigrette	

Intermediate course

Scallops (extra price menu + 3,-)	13
Zucchini chorizo green asparagus langoustine foam	
Duck breast	10
Light smoked red beet cherry gravy pistacio	
Green asparagus risotto	10
Spinach 62 degree egg hollandaise	

Main courses

Portobello wellington	20
Ratatouille goat cheese sauce from smoked carrot	
Haddock	22
Lemon ristto cherry tomato choron foam	
Steak	24
Potato compote from sjalot gravy	
Fries	4
Brander mayonnaise truffle mayonnaise	

Dessert

Raspberry	9
Cremeux from raspberry and yoghurt vanilla and white chocolate ganache gel from raspberry	
Chocolate panna cotta	9
Mascarpone mousse tonkabean sauce gel from coffee	
Cheese platter (extra price menu + 3,-)	13
5 cheeses figbread seasonal compote walnuts	

Brasserie Midi werkt met allergenen, indien u deze heeft vermeld dit dan graag aan de bediening.