

ROEIJD

Broeck

GRAND CAFÉ • HOTEL • AMBACHT



Beginnen met een broodje?

RUSTICO BOL 6
Rustico bol geserveerd met gezouten boter

VOORGERECHT

TOM KHA KAI 9.5
Thaise kippensoep met citroengras, laos, shiitake en geplukte kippendij

 **GNOCCHI** 13
Huisgemaakte gnocchi met salieboter, geroosterde walnoten, rucola en zongedroogde tomaat

COQUILLES 17.5
Gebakken coquilles met crème van knolselderij, bacon crumble en hazelnootolie

TRUFFLE BEEF 14
Gemarineerde runderlende in ponzu met truffelmayonaise en zoete aardappelcrème

EEND EN APPEL 14.5
Huisgemaakte prosciutto van eend met gekarameliseerde appel, pistachenoten, crostini's en oude balsamico


HOOFDGERECHT

TONIJNSTEAK 25
Kort gegrilde tonijnsteak met sesam en een salade van Oosterse groenten

LAMSENTRECOTE 29.5
Met asperges, hollandaisesaus en aardappelgratin

HEILBOT EN GAMBA 25
Heilbotfilet met gebakken gamba's, doperwtencrème, gekonfijte koolrabi en botersaus

FLAT IRON STEAK 26
Tagliata style met oude balsamico, Parmezaanse kaas, rucola en gekarameliseerde pecannoten

 **PAPPARDELLE** 21.5
Vegetarische pasta met verse spinazie en munt, courgette en pistachecrumble

 **GADO GADO** 17
Indonesische salade met witte kool, sperziebonen en pindasaus, seroendeng en cassave met gekookt ei (vegan mogelijk)


Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise.



ALL TIME FAVORITES

MOSTERDSOEP 	8
Met bosui en een huisgemaakte kaasstengel	
CARPACCIO	14.5
Waardse rundercarpaccio, truffelmayonaise, geroosterde tuinbonen en Ruyge Weyde kaas	
GEBAKKEN ZALM	26.5
Zalmfilet met pappardelle, pestoroomsaus, rucola en Parmezaanse kaas	
BROECK'S BURGER	21.5
Brioche bol, Black Angus burger, cheddar cheesesaus, uienchutney en barbecuesaus	
KIP SATÉ	20.5
Kippendij saté met pindasaus, zoetzuur van komkommer en kroepoek	
TOURNEDOS (200 GRAM)	33
Met truffeljus	
DAME BLANCHE	10
Vanille roomijs, chocoladesaus en advocaat	
BROECK'S IJSDESSERT	10
3 soorten koek-ijs, karamelsaus en brownie crumble	

EXTRA TREK?

Portie friet	5.5
 Portie salade	5.5

DESSERT

KAAS	14.5
4 kazen met crostini's, aceto balsamico en noten	
BANOFFEE PIE	10
Banoffee met hazelnootijs, pisang ambon schuim, karamel en Zwitserse room	
CITROEN MERINGUE	11
Tartelette met lemon curd en een klein glaasje huisgemaakte limoncello	
FRIANDISES VOOR BIJ DE KOFFIE	5
Zoetigheden in vier verschillende smaken	