



# lunch

## **Bol Gezond**

belegd met ham, kaas, tomaat,  
komkommer augurk, en sla

E 6.00

## **Bol Old Amsterdam**

belegd met Old Amsterdamse kaas,  
kipkerrie salade

E 6.00

## **Bol carpaccio**

belegd met carpaccio,  
Parmezaan en pijnboompitten

E 7.00

## **Uitsmijter "NU"**

met ham, kaas, kalfsrosbief,  
en een bolletje salade

E 8.00

## **Kip saté**

met friet, atjar en kroepoek

E 12.00

## **Amsterdamse kroketten**

met brood en mosterd

E 8.00

## **Croque Monsieur (tosti uit de oven)**

ham, geraspte kaas

E 6.00

## **Roerei**

met gerookte zalm en toast

E 8.00

## **Clubsandwich BLT**

Salade met gerookte kalkoen,  
zongedroogde tomaat, olijven,  
Parmezaanse en croutons

E 9.00

## **Huisgemaakte Franse uiensoep**

gegratineerd, met een crouton van  
Old Amsterdamse kaas\*\*\*

E 7.00

## **Thaise noedelsoep**

krachtige kippenbouillon met  
Chili pepers, citroengras, taugé  
en vers kippenvlees

E 6.00

## **Bouillabaisse**

geurige huisgemaakte kreeften soep,  
rijkelijk gevuld met fijne vissoorten en  
een scheutje Pernod

E 11.00

## **Tomatensoep**

met stukjes verse tomaat  
en een lepel crème fraîche\*\*\*

E 6.00

## **Bouillon met verse tuinkruiden**

E 6.00

\*\*\* vegetarisch



# diner - voor



<b>Tartaar van huis gemarineerde "Betuwse" lamsschouder</b> salade van avocado, sjalotjes en tomatensalsa	E 9.00	<b>Black Pearl Coquille</b> omwikkeld met gesponnen waterdeeg, waarbij een ratatouille van groenten, coullis van geroosterde paprika	E 14.00	<b>Tomatensoep</b> peper crouton	E 6.00
<b>MSC "Graved-Lachs"</b> gmet dille en zeezout ingelegde gerookte zalm, gebakken kwarteleitje en mosterdsaus	E 12.00	<b>Verse tagliatelle</b> bereid in een saus van room en crème fraîche, afgemaakt met groene pesto en Parmezaanse kaas**	E 11.00	<b>Prei-room soep</b> rivierkreeft	E 7.00
<b>Grijze garnaaltjes</b> Traditionele cocktail van Stellendamse grijze garnaaltjes huisgemaakte garnalenkroket, toast en whisky saus	E 11.00	<b>Runderstoverij</b> mooi van de doorregen rib, gegaard in smakelijke kalfs jus met steranijs en vanille, en doperwtenpuree	E 9.00	<b>Kreeftensoep</b> Hollandse garnalen	E 9.00
<b>Carpaccio</b> De bekende Carpaccio van de Brasserie Hollandse ossenhaas, rijkelijk belegd met pijnboompitjes, Parmezaan, spekjes, balsamico dressing	E 12.00	<b>Vers gebakken bol brood</b> met smeersels, per plank	E 4.00	<b>Kippensoep</b> taugé, vermicelli, prei	E 6.00
<b>Kalfsrosbief</b> Zacht gegaarde "Peters Farm" biologisch Kalfsrosbief met een heerlijke mayonaise van tonijn, afgewerkt met passend garnituur	E 12.00			<b>Brood</b> met kruidenboter en ajoli	E 4.00

\*\*\* vegetarisch

# diner - hoofd

<b>Gegrilde Steak</b> Gegrilde steak van het Limburgs Kloostervarken op gebakken paddenstoelen en een peperroomsaus	E 19.00	<b>Dorade filet</b> Op de huid gebakken dorade filet op verse wilde spinazie, waarbij een frisse Hollandaise saus	E 19.00	<b>Garnalen</b> Roergebakken grote garnalen in een dille- Pernod saus, wilde rijst en gepofte tomaten	E 22.00
<b>Ossenhaas</b> Tournedos van de Hollandse ossenhaas uit de pan, geserveerd met een krokantje van spek en aardappel in een rode wijn saus	E 24.00	<b>Slibtong</b> Drie in de roomboter gebakken slibtongen met een koude huisgemaakte saus van kappertjes en augurk	E 21.00	<b>Tonijn</b> Gegrilde steak van Albacore MSC Tonijn op tagliatelle met groene pesto en verse Parmezaan	E 19.00
<b>Roergebakken lamshaasjes</b> gelakt met "Betuwse" perenstroop waarbij knapperige groenten en saus met Kweeën gelei	E 23.00	<b>Zalmfilet</b> Gemarineerde MSC zalmfilet omwikkeld met Livar rookspek en bladerdeeg krokant gebakken in de oven, met een heerlijke bieslooksaus	E 19.00	<b>Gele courgette</b> gevuld met zachte wortelrisotto gegratineerd met Old Amsterdamse kaas***	E 16.00
<b>Kipfilet spiesjes</b> Gegrild spiesje van Cajun kipfilet en grove groenten, met een pittige pinda-ketjapsaus en bosuitjes	E 16.00	<b>Scholfilet</b> Pakketje gevuld met Noordzee scholfilet en verse hangcultuur mosselen gestoomd in wittewijn met aromatische groente	E 16.00		
<b>Biologische Kalfssucade</b> "Peters Farm" biologische Kalfssucade langzaam gegaard in de kalfsjus geserveerd met pastinaak puree	E 18.00				
<b>Runderentrecote van de lavagril</b> ingelegd met Provençaalse kruiden, met een ansjovis-kruidenboter	E 19.00				

\*\*\*vegetarisch

Bij hoofdschotels serveren wij  
enkelvoudige salade en Spicy Potato's

# menu en arrangementen



<b>Brasserie menu</b>	<b>E 32.00</b>	<b>Menu Surprise</b>	<b>E 39.00</b>	<b>Bijpassend wijnarrangement</b>	
		4 gangen verrassing, uitsluitend voor de gehele tafel		2 glazen	<b>E 9.00</b>
<b>Senioren menu</b>	<b>E 27.00</b>			3 glazen	<b>E 15.00</b>
Dagelijks wisselend menu, samengesteld uit dagverse ingrediënten		<b>Kinder menu</b>	<b>E 13.00</b>	Op de hoogte blijven van de ontwikkelingen binnen Brasserie NU, Meld u nu aan via Facebook, en ontvang dagelijks het dagmenu.	
<b>Vegetarisch menu</b>	<b>E 27.00</b>	Tomatensoepje of verse vruchten ***			
Gebakken paddestoelen, met zongedroogde tomaat en toast. ***		Kipnuggets, fricandel of kroket met frietappelmous en mayonaise ***			
Courgette gevuld met wortelrissoto ***		Ijsje met verrassing (tegen gereduceerde prijs kunnen kinderen een hoofdgerecht uit de kaart bestellen)			
Kaas of zoet dessert van de dag					

# diner - na

## **Tokkelroom**

Uit de Betuwe met vanille-ijs en slagroom, advocaatroom met Australian roomijs

E 7.00

## **Crème Brûlée**

Vanille crème met sinasschilletjes en Grand Marnier

E 7.00

## **Merengue met gezoete room en vers fruit**

Schuimig dessert met room en seizoensfruit, scheutje likeur 43

€ 7.00

## **Madagascar chocolade taartje**

Warm taartje van Valrhona cacao met bounty roomijs (15 minuten bereiding)

E 8.00

## **Cassis sorbet ijstaartje**

Cassissorbet gevuld met vanille roomijs, vruchtensaus en passend fruit

E 7.00

## **Kolonel**

Citroensorbetijs, geraspte lime, Vodka

E 7.00

## **Dame Blanche de Luxe**

Australian Macadamia roomijs met stukjes karamel en chocoladesaus

E 7.00

## **Kaasplankje**

Wisselend assortiment kazen met passend garnituur

E 9.00

## **Irish Coffee (Jameson Whiskey)**

E 6.00

## **Spanish Coffee (Liquor 43)**

E 6.00

## **Brazil Coffee (Tia Maria)**

E 6.00

## **French Coffee (Cointreau)**

E 6.00

## **Italian Coffee (Amaretto)**

E 6.00

Passend glas dessertwijn of Port vraag naar het aanbod





## Frisdranken kleine flesjes

Chaufontaine; blauw, rood,	E 2,00
Chaufontaine 1 liter	E 4,00
Cola, Cola light, Sinas, Cassis	E 2,20
Bitter Lemon, Tonic	E 2,20
Ice tea, Dubbel fris, Rivella	E 2,25
Appelsap, Tomatenap, Sinaasappelsap	E 2,25
Chocomel, Fristi	E 2,25
Jus 'd Orange Vers	E 3,00
Red Bull	E 3,00

## Koffie en thee

Koffie	E 2,00
Espresso	E 2,00
Irish koffie etc.	E 6,50
Dubbele espresso	E 3,75
Cappuccino	E 2,25
Koffie verkeerd	E 2,25
Warme chocolade	E 2,25
Thee	E 2,00
Slagroom	E 0,50

## Bieren

Pils Jupiler	E 2,20
Pils Hertog Jan	E 2,40
Hoegaarden wit	E 3,50
Palm	E 3,50
Weizener	E 3,50
Leffe Blond	E 3,50
Flesje Malt	E 2,20
Flesje Palm	E 3,00
Flesje Koninck	E 3,00

## Bieren

Flesje Witbier	E 3,00
Flesje Dubbel	E 3,50
Flesje Trippel	E 3,50

## Huiswijn

Glas rosé	E 3,50
Glas rode, witte huiswijn	E 3,50
Fles huiswijn	E 18,00

## Port, sherry, vermouth

Witte port, rode port	E 3,25
Medium Sherry, Dry Sherry	E 3,25
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini extra Dry	E 3,25
Campari	E 3,25

## Likeur

Sambuca	E 4,40
Baileys	E 4,40
DOM Benedictine	E 4,40
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Tia Maria	E 4,40
Sheridan's	E 4,40
Amaretto	E 4,40

## Gedistilleerd

Jonge jenever, Coebergh Bessen	E 2,25
Oude jenever, Corenwijn	E 2,25
Vieux	E 2,25
Jagermeister	E 2,00
Bacardi rum, diverse smaken vanaf	E 4,40
Vodka	E 4,40
Flügel	E 2,50
Malibu	E 4,40
Crème 'd Cassis	E 4,40
Safari, Apfeln, Pasa, Pisang Ambon, Gin	E 4,40

## Cognac

Remi Martin VSOP	E 6,50
Hennessy VSOP	E 6,50
Courvoisier VSOP	E 6,50
Martell VSOP	E 6,50
Delamain XO 25 jaar oud	E 11,50
Armagnac VSOP	E 6,50

## Whisky

Jameson	E 4,40
Chivas Regal	E 5,50
The Famous Grouse	E 4,40
Ballantine's	E 4,40
Red Label	E 4,90
Glenfiddich	E 5,50
Dalwhinnie	E 7,20
Talisker	E 7,90
Oban	E 8,90
Lagavulin	E 9,90

# wijnkaart

## Rode wijn

**Ogier Caves des Papes-Cote du Rhone-Frankrijk** E 29.00

ijp fruit, volle lange wijn met vanille tonen

**Chateau la Gorce-Medoc-Bordeaux Frankrijk** E 33.00

Subtiel met veel zwart fruit,zuiver en verfijnd

**Le Chapitre-Pinot noir-Bourgogne** E 35.00

Kersen,zwarte bessen en framboos maken deze wijn harmonieus

**Karl Steiniger-Zwiegelt Novemberlese-Oostenrijk** E 32.00

Nogat en chocolade, druiven worden in November geplukt, net even iets aparts!

**Karl Steiniger - Zwiegelt Novemberlese - Oostenrijk** E 32.00

Nougat en chocolade, druiven worden in November geplukt, net even iets aparts!

**Esporão-Tinto Reserva- Portugal** E 37.00

Top wijn uit Portugal, complexe aroma, robuust met veel structuur

**Fuedo Arancio-Nero d'Avola-Italië** E 28.00

Kenmerkende wijn, met chocolade en hazelnoot

**Zenato - Amarone Classico - Italië** E 50.00

Italiaanse schone, koning onder de wijnen, dikke wijn met veer donker fruit

**Ramón Bilbao - Single Vineyard Tempranillo - Spanje** E 30.00

Rond en zwoel met rijpe tannines, 5 maanden op hout, 6 maanden op fles

**Montes Reserva - Cabernet Sauvignon - Chili** E 30.00

Intense aroma's van zwarte bessen en chocolade, zacht en vriendelijk

**Oxford Landing-Cabernet/Shiraz-Australië** E 29.00

Zeer geconcentreerde wijn, meest moderne en vooruitstrevende van "Down Under"

## Witte wijn

**Trimbach-Pinot Blanc-Alsace Frankrijk** E 32.00

Sappige lichtvoetige wijn, frisse lente bloesem en levendig

**Trimbach-Gewurztraminer-Alsace Frankrijk** E 36.00

Het is enkel in de Elzas dat deze variëteit de perfectie bereikt.

Tonen van Lychees en exotisch fruit

**La Chatellenie-Sancerre - Sauvignon Blanc - Frankrijk** E 35.00

Zuiver met parfum van asperges, buxus en kalk

**Chai de la Chapelle - Pouille Fuisse - Chardonnay - Frankrijk** E 36.00

Delicaat bouquet met geuren van fruit en honing, vol en kruidig

**Karl Steiniger - Gruner Veltliner Spiegel - Oostenrijk** E 33.00

Zuiver als bergkristal, complex en mondvullend

**Esporão - Branco Reserva - Arinto - Portugal** E 34.00

Strogeel in het glas, veel weg van witte bourgogne, perzik, meloen, romig palet



**Fuedo Arancio-Pinot Grigio-Italie** E **28.00**

Soepel, fris en veel smaak, combinatie van oude traditie en moderne techniek

**Montes - Sauvignon Blanc - Chili** E **28.00**

100% Sauvignon, perzik en kruisbes, frisse wijn met hout tonen

**Montes - Chardonnay - Chili** E **30.00**

Erg fruitige wijn, ananas, banaan en tropisch fruit, boterachtige afdronk

**Yalumba - Y Serie Viognier - Australië** E **32.00**

Abricoos, citroen en honing. Rijk in smaak, mooie ronding

**Kendall Jackson - Vintner's reserve - Chardonnay** E **36.00**

Duurzaam ontwikkelde wijn, toonaangevend, volle romige chardonnay

## Rosé wijnen

**Chateau Gassier-Cote du Provence Rosé-Frankrijk** E **31.00**

Verfijnde rosé in de neus en mond toch krachtig

**Yalumba-Oxford Landing Rosé-Australië** E **29.00**

Mooie rosé kleur Aardbeien en bessen, fris zuur

## Mousseux en Champagne

**Prosecco - Veneto - Italie** E **28.00**

citroenkleurig met groentonen, zachte mousse makkelijk drinkbaar

**Champagne Pol Rogier Brut Reserve** E **55.00**

Raszuiver en Elegant

**Moët & Chandon - Brut** E **65.00**

Uitstekende champagne afkomstig van het grootste en bekendste champagnehuis ter wereld.

## Dessert wijn per glas

**Muscat des Papes - Beauges-de-Venise** E **4.00**

Bekende van nature zoete wijn met veel rozijnen en caramel

**Andrew Quady - Elysium - Californie** E **5.00**

De geur heerlijk fris, prachtig rood, fruitig, ideaal bij chocolade, roodfruit en kaas

**Les Clos de Pauliles - Banyuls Rimage - Frankrijk** E **6.00**

Dit is een specialiteit uit de Zuid Franse Lanquodoc, zeer geschikt bij chocolade en kaas

**Daver 2**

**4017 BB Kerk-Avezaath (Tiel)**

(t) **+(31) 344 - 68 25 14**

(f) **+(31) 344 - 68 13 92**

(i) **[www.brasserie.nu](http://www.brasserie.nu)**

(e) **[info@brasserie.nu](mailto:info@brasserie.nu)**

**Openingstijden:**

**dinsdag t/m zondag 11.00 - 23.00 uur**

**U kunt bij ons voor alle speciale gelegenheden terecht, van een diner of een zakelijke lunch tot een dansavond, of een bedrijfs- of familiefeest. Voor speciale openingstijden bij feesten en vergaderingen kijk op onze website of bel ons voor een afspraak!**