onze speciale koffies

7.50

Irish Coffee
met Ierse Whiskey

French Coffee
met Grand Marnier

Italian Coffee
met Amaretto

Spanish Coffee
met Tia Maria

Baileys Coffee
met Baileys

Deze speciale koffies van het merk 'Lekker' worden geserveerd met slagroom en een likeur naar keuze.

14 verrassingen van Brasserie14

37.50 p.p.

Kunt u geen keuze maken of wilt u zich eens laten verrassen? Met ons Brasserie14 menu krijgt u per twee personen 14 gerechten! Dit menu is samengesteld uit dagverse seizoenproducten en gerechten van onze menukaart verdeeld over drie gangen.
Al trek gekregen?

wijnen

glas fles

Aperitief / mousserend

Italië · Prosecco DOC frizzante 4.95 27.50
In Veneto wordt van de Glera-druif één van de beste Italiaanse mousserende wijnen gemaakt. Deze Frizzante (licht mousserend) smaakt naar fruit en is aangenaam droog. Prosecco kan heel goed als aperitief gedronken worden.

Spanje · Vallformosa Cava Brut 32.50
Sprankelende Cava met fijne, zachte bubbels. Aromatisch en verfrissend, met aroma's van groene appel, citrus, verse kruiden en bloesem. De afdronk is friszuur en fruitig.

Witte wijnen

Frankrijk · La Campagne Sauvignon Blanc 4.35 23.50
Sauvignon Blanc
Puur sap, deze Sauvignon Blanc, met opwekkende aroma's van ananas, lychee en mango, verpakt in sappige zuren. Mooi als aperitief en bij salades, gegrilde groenten en pittig gekruide gerechten.

Frankrijk · Codex Chardonnay pays d'oc IGP 4.75 26.50
Chardonnay
De druiven voor deze wijn worden geplukt wanneer ze perfect rijp zijn, zodat een rijke stijl wijn ontstaat. Sappig, rijp en evenwichtig van karakter, met een vleugje hout en een klein bitterije in de afdronk.

Italië · Pinot grigio terre siciliane IGT 29.00
Pinot Grigio
Sappig wit van de Pinot Grigio uit het warme Sicilië. Puur en fris van stijl, met rijke aroma's van appel en peer.

Spanje · Palacio de Vivero Verdejo 32.50
Verdejo
Uitnodigende, sappige Verdejo uit de Rueda. Een rijping op de lies maakt hem complexer, ronder en geeft hem meer structuur.

Frankrijk · Roquende Sweet White 4.35 23.50
Verdejo
Frisse halfzoete witte wijn met tonen van grapefruit en rijpe ananas. Zacht en sappig van smaak.

glas fles

Rosé

Frankrijk · Château Gassier Esprit de Gassier Rosé 29.00
Cinsault, Grenache, Syrah, Vermentino
Typische licht roze Provence rosé. In de geur rood fruit, peredrups en lychee aroma's. De smaak is fris en droog.

Frankrijk · Inspiration by Chloé Rosé 4.35 23.50
Grenache, Shiraz, Carignan, Cinsault
Deze prachtige zalmroze rosé is verrassend vol en zacht van smaak met een fruitige, licht kruidige karakter.

Rode wijnen

Frankrijk · La Campagne Merlot 4.35 23.50
Merlot
Een lange schilweking maakt deze Merlot geconcentreerd en vol van smaak. In de neus domineren aroma's van cassis, frambozen, vanille en kruiden. De smaak is volfruitig, met rokerige spicy tonen.

Frankrijk · Codex Cabernet sauvignon pays d'oc IGP
Cabernet, Sauvignon-Merlot 4.75 26.50
De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken met een lage opbrengst. Dat geeft een geconcentreerde wijn met rijpheid en een lange, complexe afdronk. De houtrijping maakt de wijn zacht en kruidig.

Italië · Famiglia Castellani Duca Sargento Primitivo 29.00
Primitivo
Een rijpe en fluweelzachte wijn uit de hak van Italië. Vol, warm en krachtig, met aroma's van zongerijpt fruit, kruiden en stevige tannines.

Spanje · Vina Baroja Crianza 32.50
Tempranillo
Stevig Spaans rood van 100% tempranillo. Vol rijpe bramen en zwarte en rode bessen, aangevuld met kruidige tonen en een vleugje vanille. Een intense wijn met een mooie structuur.

/Brasserie14Nunspeet /Brasserie14 www.brasserieveertien.nl

BRASSERIE 14

MENU

hoe het werkt

Stel uw 3 gangen menu samen vanuit onze goed gevulde kaart al vanaf 29.50 euro. De gerechten zijn per gang opgedeeld in drie segmenten. Variëren van segment is mogelijk! Wij serveren ook wisselende seizoen specials. Deze gerechten zijn kakelvers en om van te smullen. Vraag de bediening voor meer informatie.

*Heeft u het diner vooraf, of in uw hotel- arrangement geboekt dan kunt u een 3-gangen menu samenstellen uit de categorie **Lekker**.*
Kiest u een gerecht uit een andere categorie dan wordt hiervoor een meerprijs berekend.

01 VOOR GERECHT

broodplankje

- Kruidenboter 4.25
- Deluxe met diverse smeersels 5.50

lekker

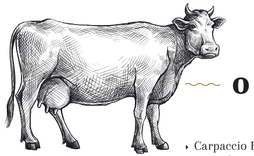
6.00

- Tomatensoep met basilicum pesto
- Zacht gegaarde kippendij met parelcouscous en mini mais
- Salade van rode biet met een crème van geitenkaas en honing
- Courgettesoep met kruidenroomkaas

heerlijk

+2.50

- Huisgerookte zalm met romaanse sla en piccalilli mayonaise
- Coppa di Parma met groene asperge en watermeloen
- Kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en geroosterde paprika



op z'n Veluws

+5.00

- Carpaccio Brasserie14 met rucola, truffelmayonaise, pompoenpitjes en zongedroogde tomaat
- Kort gebakken tonijnsteak met veldsla, kapperappeltjes, cherry tomaat, krieltjes en balsamico vinagrette

02 HOOFD GERECHT

heerlijk

+2.50

- Reuze schnitzel Brasserie14 met gebakken spek, champignons en ui, gegratineerd met kaas uit de oven
- Halve kip geserveerd met appelcompote en een maiskolf
- Risotto met warm huisgerookte zalm, groene asperges en een saus van limoen en dille
- Groentepot met zoete aardappel, champignons, paprika, feta en vegetarische kipstukjes

lekker

17.50

- Zachtgegaarde kalfssucade met een jus van tijm
- Tagliatelle aioli met spinazie en courgette
- Varkens beenham met een jus van honing en grove mosterd
- Fish 'n chips geserveerd met krulfriet en knoflooksaus

Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappel- en groentegarnituur. U kunt een extra supplement bij bestellen, bijvoorbeeld:

- *Mand friet met mayonaise*
- *Gemengde groene salade*
- *Roergebakken groentemix*

+3.50

op z'n Veluws

+5.00

- Zacht gegaarde kabeljauwfilet met een korst van Parmezaanse kaas en verse kruiden
- Runder Bavette met roerbakgroenten, gegrilde Roseval aardappels en pepersaus

Wilt u zich eens laten verrassen? Kijk dan op de achterkant voor het verrassingsmenu.

gerecht van het moment Dit vertellen wij u graag aan tafel!

03 NA GERECHT

lekker

6.00

- Koffie Brasserie14 met heerlijke friandises en een koffiekaatje.
  Of kies een likeur naar wens voor 2.50 extra
- Dame blanche met warme chocoladesaus een crumble van speculaas
- Huisgemaakte notenbrownie met karamelijs

heerlijk

+2.50

- Citroen sorbet met prosseco en munt
- Frisse Tiramisu met framboos en witte chocolade
- Aardbeien pannacotta met gemarineerde aardbeien en merengue crumble

op z'n Veluws

+5.00

- Kaasplateau van 3 soorten kaas geserveerd met vijgenbrood en appelstroop
- Grand dessert van de Hoeve

Varieer erop los! Kies gerust een heerlijk voorgerecht, lekker hoofdgerecht en nagerecht op z'n Veluws!