

# onze speciale koffies

**Irish Coffee**  
met Ierse Whiskey

**French Coffee**  
met Grand Marnier

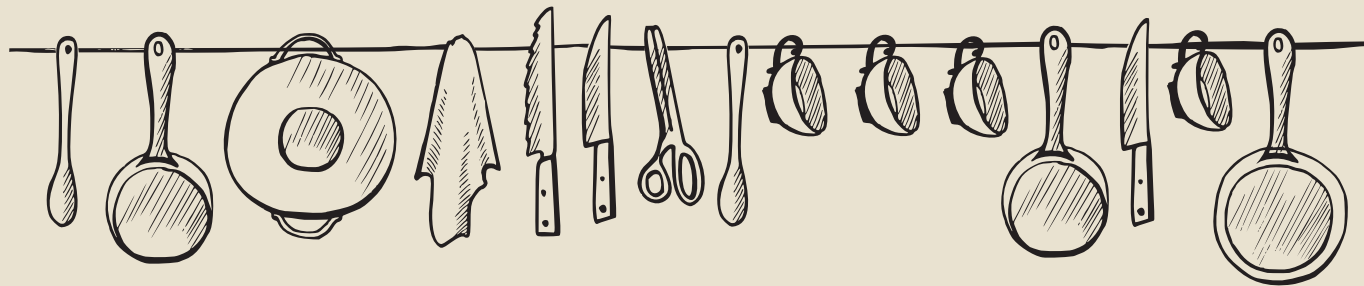
**Italian Coffee**  
met Amaretto

**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.*

7.50



[f /Brasserie14Nunspeet](#) [@ /Brasserie14](#) [www.brasserieveertien.nl](http://www.brasserieveertien.nl)

## 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 afdrank 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 bittertje in de afdrank.*

**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, peredrupen 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** 4.75 26.50  
*Cabernet, Sauvignon-Merlot*  
*De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken met een lage opbrengst. Dat geeft een geconcentreerde wijn met rijpheid en een lange, complexe afdrank. 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.*



BRASSERIE

14

MENU

*hoe het werkt*

Stel uw 3 gangen menu samen vanuit onze goed gevulde kaart al vanaf 29.<sup>50</sup> 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 voor af, of in uw arrangement geboekt dan kunt u een 3-gangen menu samenstellen uit de categorie Lekker.  
Kiest u iets uit een andere categorie dan wordt hiervoor een meerprijs berekend.

# 01 VOOR GERECHT

## broodplankje

- Kruidenboter 4.25
- Deluxe met diverse smeersels 5.50



## lekker

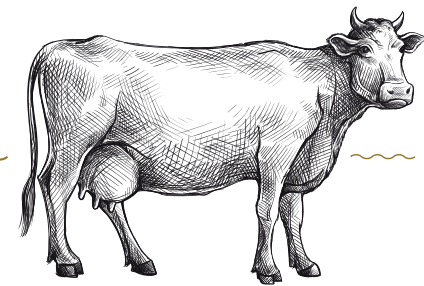
6.00

- 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

- Gerookte 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

# 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 zalm, groene asperges en een limoen dille saus\*

\*ook vegetarisch te bestellen



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

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

+5.00



## lekker

17.50

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

# 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 prosecco en munt
- 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!