

onze speciale koffies

Irish Coffee

met Ierse Whiskey

French Coffee

met Grand Marnier

Italian Coffee

met Amaretto

Spanish Coffee

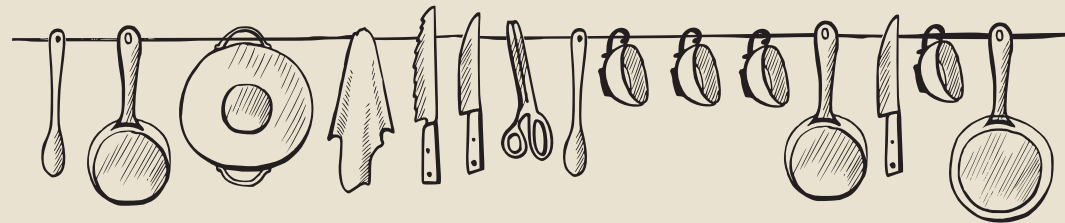
met Tia Maria

Baileys Coffee

met Baileys

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

7.50



14

verrassingen van Brasserie14

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?

37.50 p.p.

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.

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.

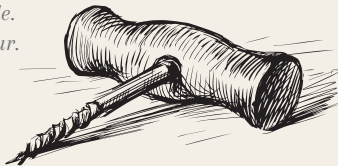
Rode wijnen

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.



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 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
- Deluxe met diverse smeersels

4.25

5.50



lekker

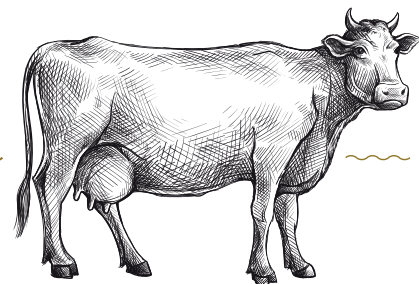
6.⁰⁰

- Franse uiensoep met een kaas crouton
- Romige mosterd soep met prei
- Salade met groene asperges, kwartel ei en geconfijte tomaat
- Salade met gegrilde groenten, artisjok en blauwe kaas

heerlijk

+2.⁵⁰

- Gerookte Zalm met een frisse kruidenmayonaise
- Licht gerookte Eendenborst met rode port stroop
- Geitenkaas en Spianata Romana met een extract van Balsamico



op z'n Veluws

+5.⁰⁰

- Carpaccio Brasserie 14 met Grana Padano kaas en pesto
- Veluwe Herten rolletjes met abrikoos en truffelmayonaise

02 HOOFD GERECHT

heerlijk

+2.⁵⁰

- Reuze schnitzel Brasserie14 met gebakken spek, champignons en ui, gegratineerd met kaas uit de oven
- Tagliatelle met gerookte zalm, saus van waterkers en knoflook
- Huisgemaakte winterse Runderstoofschotel
- Gebakken Zeebaars filet met een antiboise van tomaten



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

- Sukade van Veluws Hert van rozemarijnjus
- Duo van gebakken kogelbiefstuk en ossenstaarttaart met een jus van sjalot

+5.⁰⁰



Onze koks

roken wekelijks de verse zalm en eendenborst in de eigen rookoven

lekker

17.⁵⁰

- Fish 'n chips geserveerd met krulfriet en knoflooksaus
- Maishoen suprême met truffeljus
- Groentetaart met een saus van bospeen*
- Schnitzel gemaakt van knolselderij geserveerd met een Portobello saus*

*ook vegetarisch te bestellen

03 NA GERECHT



lekker

6.⁰⁰

- Lauw warme Tartelette gevuld met appeltjes, geserveerd met kaneel ijs
- Omgekeerde Dame Blanche, chocolade ijs met vanille saus
- Huisgemaakte notenbrownie met karamelijs
- Koffie Brasserie14 met heerlijke friandises en een koffiekaatje. Of kies een likeur naar wens voor 2.50 extra

heerlijk

+2.⁵⁰

- Coupe advocaat met vanille ijs en advocaat
- Parfait van kruidkoek met een romige karamelsaus
- Gepocheerde ananas met vanille hangop



op z'n Veluws

+5.⁰⁰

- Grand dessert Brasserie 14
- Kaasplateau met 5 soorten kaas

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