

# VOORGERECHTEN

## Lekker

Provençaalse champignons in roomsaus, gegratineerd met jonge kaas geserveerd met bruschetta	€ 6,00
Gebonden pomodorisoep met concassee van zongedroogde tomaten	€ 6,00
Carpaccio van ananas met dun gesneden gerookte kip, cashewnoten en kerriemayonaise	€ 6,00

## Heerlijk

Thaise currysoep met Hollandse garnalen en een crème van gember	€ 7,00
Op de huid gebakken makreelfilet met een salade van fregola met crème fraîche en kruidenolie	€ 9,00
Lams ham met een crème van geitenkaas en een vijgenchutney	€ 10,00

## Even iets anders

Carpaccio Brasserie 14 met basilicum pesto, oude kaas en krokante knoflook croutons	€ 11,00
Tartaar van gerookte zalm, wakame, wasabi mayonaise en kroepoek van saffraan	€ 11,00

Broodplankje met kruidenboter 3.50    Broodplankje de luxe met diverse smeersels 4.50

# HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappel- en groentegarnituur.

## Lekker

Oer hammetje aan het bot met een jus van rode wijn	€ 15,50
Rijk gevulde tagliatelle met diverse groenten in roomsaus	€ 15,50
Fish 'n chips geserveerd met krulfriet en remouladesaus	€ 15,50

## Heerlijk

Reuze schnitzel Brasserie 14 met gebakken spek, champignon en ui, gegratineerd met kaas	€ 22,00
Langzaam gegaarde kalfssukade in eigen jus	€ 19,00
Gebakken kabeljauwfilet met groene kruiden olie	€ 19,00

## Even iets anders

Gegrilde Runderentrecôte met een geroosterde maïskolf en chimi curry	€ 26,00
In de oven gegaarde zalmfilet met een spies van grote garnalen en een Oosterse sesamsaus	€ 25,00

Mand friet met mayonaise	Gemengde groene salade	Roergebakken groetenmix	+ € 3,50
--------------------------	------------------------	-------------------------	----------

Verrassende

# DESSERTS

## Lekker

Dame blanche Brasserie 14 coupe met vanille roomijs en warme chocoladesaus € 6,00

Tartaar van ananas met basilicum met sorbetijs van bloedsinaasappel € 6,00

## Heerlijk

Warme chocolade brownie met vanille roomijs, overgoten met karamelsaus € 8,00

Taartje van witte chocolade en framboos met bosvruchten couli en krokante amandelen € 9,50

## Even iets anders

Crème de Catalana met een krokantje van spekkoek € 8,50

Grand dessert van de Hoeve € 11,00