

## LUNCH

11.30 tot 16.00 uur

### SANDWICHES

#### Hummus (VN) 12.50

Tahini – Citroen – Pimentón de la Vera – Oregano – Knoflook – Pergamena  
*Tahini – Lemon – Pimentón de la Vera – Oregano – Garlic – Pergamena*

#### Krokante/ Crispy Soft Shell Krab 13.75

Koolsla - Sla - Brioche  
*Coleslaw - Lettuce - Brioche*

#### Baguette Carpaccio 17.00

Verse Truffel – Groene paprika – Rucola – Parmezaanse kaas  
*Fresh Truffle – Green pepper – Arugula- Parmesan*

#### Geconfijte eend/ Confit duck 17.50

Brioche - Gekonfijte Eend – Tomaat - Sinaasappelrasp  
*Brioche - Confit duck – Tomato – Orange zest*

### SALADE/ SALAD

#### Vrijburcht Salade/ Vrijburcht Salad (V) 19.50

Geitenkaas – Kropsla – Kappertjes – Komkommer – Sinaasappelzest  
*Goat Cheese – Lettuce – Cappers – Cucumber – Orange Zest*

### WARME/ WARM SANDWICHES

#### 'Tosti' / Grilled Sandwich Vrijburcht 13.50

Raclette kaas– Serranoham– Knoflook olie – Rode ui  
*Raclette cheese – Raw Ham – Garlic oil – Red onion*

#### Mashed Avocado (V) 14.75

Brioche - Gepocheerde Eieren - Pecorino - Rucola - Granaatappel  
*Brioche - Poached Eggs – Pecorino - Rocket Salad - Pomegranate*

#### Eggs Norwegian 16.50

Gepocheerde Eieren – Gemarineerde Zalm – Spinazie – Hollandaise  
*Poached Eggs – Marinated Salmon – Spinach - Hollandaise*

#### Pastrami 19.00

Langzaam gegaarde Pastrami – Augurk – Mosterd- Jus de veau  
*Slow Cooked Pastrami – Pickles – Mustard – Jus de veau*

### BIJGERECHTEN/ SIDE DISHES

#### Frites – Huisgemaakte mayo 6.75

*Fries – Home made mayo*

#### Zoete Aardappel Frites – Parmezaan 8.50

*Sweet Potatoe Fries – Parmesan*

#### Gemengde Salade 6.50

*Mixed Salad*

### KINDEREN/ KIDS

#### Tosti – Kaas – Pesto – Ketchup 6.75

*Grilled Sandwich – Cheese- Pesto - Ketchup*

#### Kipnuggets – Frites – Salade 12.50

*Chicken Nuggets – Fries - Salad*

#### Pasta – Tomatensaus – Kaas 10.25

*Pasta – Tomato Sauce – Cheese*



# brasserie VRIJBURCHT

## VOORGERECHT/ STARTERS

### Brood/ Bread 7.50

Baguette – Jersey Boter – Aioli  
*Baguette – Jersey Butter – Aioli*

### Oesters p st./ Oysters each 4.00

Bretagne – Klassiek – Speciaal  
*Bretagne – Classic – Special*

### Soep van het moment Dagprijs

*Soup of the moment Daily price*

### Signature Vrijburcht 16.50

Brioche- Carpaccio – Foie gras – Truffle – Kaviaar  
*Brioche – Carpaccio – Foie gras – Truffle – Caviar*

## HOOFDGERECHT/ MAIN COURSES

### Zeebaars/ Seabass 27.00

Aardappelpuree – Salade – Cherry vinaigrette  
*Mashed potatoes – Salad – Cherry vinaigrette*

### Smash Burger & Frites 20.50

Brioche – Rund – Cheddar – Frites – Huisgemaakte mayo  
*Brioche – Beef – Cheddar – Fries – Homemade mayo*

### Ravioli 24.50

Rund – Jus de veau – Beurré monté – Truffel – Baguette  
*Beef – Jus de veau – Beurré monté – Truffle – Baguette*

## DESSERTS

### Friandises (4 st.) 6.50

Specialiteiten van onze Pâtissier  
Specialties of our Pâtissier

### Panna Cotta 9.50

Mango – Bosbessen – Ananas – Limoen – Kokosnoot Crumble  
*Mango – Blueberry – Pineapple – Lime – Coconut Crumble*

### Pure Chocolade Mousse 10.50

Stoofpeertje – Witte Chocolade Crumble – Rode Wijn Saus (0.0%)  
*Stewed Pear – White Chocolate crumble – Red Wine Sauce (0.0%)*

### Sticky Toffee 11.00

Guinnes Taartje – Gember Roomijs  
Guinnes Pie – Ginger Ice Cream

### Kaasplateau / Cheeses 13.50

Internationale selectie / International selection