



BRASSERIE

TOF

Twist of Flavours

Voorgerechten

Toffe starter (warme Italiaanse bol met aioli, olijven en kruidenboter	€ 5.
Aperitiefsuggestie: Huiscocktail van de Maître € 5. Of een Gin-Tonic van Bobby's Fever-Tree € 8.	
Gazpacho van tomaten, paprika, komkommer citroenmelisse met gebakken gamba's en limoen	€ 10.
Ook vegetarisch te bestellen.	
Wijnsuggestie: Pinot Grigio Paparuda 2016, Jud Timis – Romania Glas € 5. Fles € 24.	
Carpaccio met overjarige kaas, Aceto-balsamico dressing, frisse salade en pijnboompitten	€ 12.
Wijnsuggestie: Ocarossa Sangiovese 2017, Pontedera – Italia. Glas € 5. Fles € 23	
Vitello Tonato met geschroeide tonijn, kappertjes, rode ui, salade en tonijn-mayonaise	€ 13.
Wijnsuggestie: Albanta Albarino Altos De Torona, 2015 Rias Baixas – España. Glas € 6. Fles € 26.	
Tataar van rauwe en gerookte zalm, Quacamole, limoen crème en een krokant gepocheerd ei	€ 13.
Wijnsuggestie: Château Haut – Monplaisir Chardonnay/ Viognier 2016, Lacapelle – France. Glas: € 6. Fles € 26.	
Parade van de chef (minimaal 9 koude en/of warme lekkernijen) delen € 5. Toeslag	€ 16.
Wijnsuggestie: Southbank Marlborough Sauvignon Blanc, 2016 – New Zealand. Glas 6. Fles € 26.	
Salade fruits de mer: Gamba's, gerookte zalm, steurgarnalen, botervis, calamares, croutons en aioli	€ 14.
Wijnsuggestie: Primicia Garnatxa Blanca Terra Alta 2015, Batea – España. Glas € 5. Fles € 26.	
Kreeftenbisque met gebakken gamba's en een vleugje cognac	€ 10.

Alle voorgerechten worden geserveerd met warme broodjes en boter.

Mocht u één van de bovenstaande gerechten in hoofdmaaltijd vorm willen nuttigen is dat geen enkel probleem, vraag het uw gastheer/gastvrouw. Supplement vanaf € 5.

Hoofdgerechten

Vegetarische Moussaka van zoete aardappel, aubergine en courgette met een saus van tomaten en tijm	€ 17.
Wijnsuggestie: Temjanika Popova Kula 2016, Demir Kapija – Macedonia. Glas € 5. Fles 26.	
Gebakken kalfsentrecote, gewokte grove groenten en een romige roquefortsaus	€ 22.
Wijnsuggestie: Bourgogne Pinot Noir Nuiton Beaunoy 2015, Beaune – France. Glas € 5. Fles € 26.	
Gegrilde Tournedos Stroganoff 180 gram, met riz pilaf en verse groenten	€ 25.
Wijnsuggestie: Chateau Du Cèdre Heritage Malbec 2015, Cahors – France. Glas € 5. Fles 27.	
Op de huidgebakken roodbaarsfilet, garnalenspies, venkelmousseline en een saffraan vissaus	€ 22.
Wijnsuggestie: Heim Pinot Blanc Imperial 2016, Alsace – France. Glas € 6. Fles € 25.	
Gebakken Zeetong met verse groenten, gebakken krieltjes en ravigottesaus	€ 26.
Wijnsuggestie: Viña Olabarri Blanco Viura Garnacha 2016, Rioja – España. Glas € 5. Fles € 26.	
BA burger van de Green Egg op toast, frisse salade en huisgemaakte frieten en Mayonaise	€ 17.
Biersuggestie: Pandora Brouwerij Maximus, Utrecht – NL. Fles € 3,60	
Saté van gemarineerde kippendijen, Oosterse groenten, Atjar, kroepoek en satésaus	€ 17.
Wijnsuggestie: Pinot Grigio Paparuda 2016, Jud Timis – Romania Glas € 5. Fles € 24.	
Catch of the day	€ --
Meat of the day	€ --

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur, vraag ook naar de mogelijkheden buiten de kaart om.

Supplement friet met huisgemaakte mayonaise € 3. Frisse salade € 3.

2 gangen verrassingsmenu € 26.
3 gangen verrassingsmenu € 33.
4 gangen verrassingsmenu € 39.
5 gangen verrassingsmenu € 49.

Menu inclusief wijn arrangement € 39.
Menu inclusief wijn arrangement € 53.
Menu inclusief wijn arrangement € 65.
Menu inclusief wijn arrangement € 82.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.