

Welkom bij BRASSERIE RESTAURANT MARKERWAARD



WELKOM!

Vanuit onze passie voor koken en onze liefde voor eerlijk en lekker eten zijn wij op zoek gegaan naar de beste leveranciers. Om u te laten proeven wat wij zelf ook het liefste eten. Gerechten met ingrediënten zo veel mogelijk geproduceerd met oog voor het welzijn van mens, dier en aarde.

Zo werken wij met Biologisch en scharrel vlees, zuivel en dagverse eieren van Boerderij de Lindenhoff in Baambrugge, komt ons verse brood van de plaatselijke bakkerij het Broodhuys en halen wij onze dagverse vis bij onze vaste leverancier in Volendam. Onze vijgenjam wordt biologisch geproduceerd en speciaal voor ons uit Frankrijk hier gebracht en onze verse groenten komen zo veel mogelijk uit de buurt. Onze soepen en sauzen zijn vers, zo veel mogelijk glutenvrij en met zo min mogelijk onnodige toevoegingen.

Zo zijn onze gerechten zoals wij ze zelf ook het liefste hebben, (h)eerlijk en smakelijk. Wij hopen dat u hier net zo van geniet als wij zelf.

Eet u smakelijk,
Desiree & Leo Klaassen



LUNCH (12:00 – 16:00)

SANDWICHES

Gerookte zalm en/of makreel 9,50

Jonge boerenkaas met walnoten en vijgenjam van onze boer in Frankrijk 8,-

Gezond met schouderham, jonge boerenkaas, rauwkost en een dagvers scharreleitje 9,-

Ossenworst met piccalilly 8,-

Boeren paté met vijgenchutney en zoetzure ui 8,-

Gebakken mosselen met Ravigotesaus 8,50

Lindenhoff kroketten met Zaanse mosterd 1st 5,-

Lindenhoff kroketten met Zaanse mosterd 2st 9,-

Uitsmijter van 3 dagverse scharreleitjes met spek of schouderham of kaas 8,50

Uitsmijter van 3 dagverse scharreleitjes met spek of achterham en kaas 9,50

SOEPEN

Pomodori soep naar Italiaans recept met stukjes tomaat en verse groenten 7,-

Harderwijker vissoep met vis-, schaal- en schelpdieren 8,50

Chefs soep verse soep van het seizoen 7,-

TOSTI'S

Schouderham en boerenkaas 6,-

Geitenkaas, honing en spek 7,-

Gerookte zalm, rode ui en crème fraîche 7,-

DIVERSE GEBAK, PANNENKOEKEN EN POFFERTJES

SPECIALS

Markerwaard special lunch (twee personen.) Smullen van een etagère met diverse soorten gerookte vis, schaal- en schelpdieren, vissalades, gekookt scharreleitje, diverse vleeswaren en kaassoorten. Geserveerd met brood, boter en saus **16,50 p.p.**

Burger Markerwaard van Gasconne rund met tomatensalsa, zoetzure ui, spek, gesmolten kaas en verse frietjes **14,50**

Steak tartaar van Gasconne rund met gepocheerd dagvers ei en truffelmayonaise **14,-**

DINER (12:00 – 22:00)

SOEPEN

Pomodori soep naar Italiaans recept met stukjes tomaat en verse groenten 7,-

Harderwijker vissoep met vis-, schaal- en schelpdieren 8,50

Chefs soep verse soep van het seizoen 7,-

VOORGERECHTEN

Mosseltjes uit de oven gratineerd met oude kaas 8,-

Champignons uit de oven met knoflook, gratineerd met Parmigiano 8,-

Boeren paté met vijgenchutney en zoetzure ui 8,50

Carpaccio van Black Angus met rucola, Parmigiano en pesto 11,-

Frisse meloen met San Daniele gedroogde ham 11,-

Hollandse garnalen cocktail met whiskeysaus Dagprijs

Rokerijtje van zalm, makreel en paling 14,50



STEAK TARTAR

van boerderij
De Lindenhoff
Baambrugge.

SPECIALS

Steak tartaar van Gasconne rund met gepocheerd dagvers ei en truffelmayonaise 14,-

Salade Riche a la Chef Leo, gebakken en gerookte vis, gamba, gepocheerd scharrelei, San Daniele gedroogde ham en boeren paté met brood en boter 17,-

MAALTIJD SALADES

Caesar Salad met gegrilde scharrelkippendijtes, eitje, Parmigiano, bacon, knoflookcroutons en Caesar dressing 15,-

Salade geitenkaas met biologische Egmondse bol, honing en walnoten 14,-

HOOFDGERECHTEN

Duo van zalm en schol, groene kruidensaus en verse groenten 18,-

Sliptong in roomboter gebakken met verse groenten 21,-

Noordzee-stoof diverse soorten vis, schaal- en schelpdieren in romige saus met verse groenten 18,-

Gebakken mosselen, ravigotesaus en salade 16,-

Catch of the day met verse groenten dagprijs

Burger Markerwaard van Gasconne rund met tomatensalsa, zoetzure ui, spek en gesmolten kaas 14,50

Kogelbiefstuk 180gr, verse groenten 18,-

Ribeye steak van Simmentaler rund 250 gram met verse groenten 24,50

Huisgemaakte spareribs, saus en rauwkost 20,-

Saté van scharrelkippendijtes, pindasaus, atjar en kroepoek 16,-

Boeren schnitzel, zigeunersaus en verse groenten 17,-

Onze vis- en vlees gerechten worden geserveerd met verse frietjes. Aardappeltjes uit de oven kunt u extra bijbestellen.

VEGETARISCH

Dutch weedburger (vegan) met zoetzure uien, verse frietjes en coleslaw 15,-

Pokebowl van vegan curry, udon noodles met atjar, seroendeng en pittige cassave kroepoek 15,-

Huisgemaakte vegan lasagne met groenten van het seizoen en salade 15,-

EXTRA TE BESTELLEN

Huisgemaakte pepersaus, bearnaisesaus of zigeunersaus 3,-

Gekruide roseval aardappeltjes uit de oven 4,-

Verse frietjes van de chef 4,-

Verse salade of coleslaw 4,-

Verse groenten van het seizoen 5,-

Diverse koude sauzen, boter of kruidenboter 1,-

Klein portie brood 2,-

DESSERTS

Cheesecake met rode bosvruchten, vanille-ijs en slagroom 7,-

Crème brûlée 7,-

Verrassingsdessert van de Chef 7,-

Citroen sorbetijs met vers fruit en slagroom 8,-

Dame blanche met chocoladesaus en slagroom 6,-

Coupe opa & oma, vanille-ijs met slagroom, boerenjongens en advocaat 7,50

Ik zit eigenlijk vol, bolletje ijs met slagroom en chocoladesaus, boerenjongens of advocaat 4,-

Kaasplank Markerwaard 3 boeren kazen speciaal voor ons geselecteerd door de Lindenhoff met walnoten en biologische vijgenjam uit Frankrijk 12,50

Kaasplank Markerwaard met een glas 10 years old Port 16,-

HAPJES

(12:00 – 23:00)

Kleine sateetjes (5st.) van scharrelkippendij met eigen pindasaus, atjar en kroepoek 13,-

Ambachtelijk breekbrood met diverse dips € 8,-

Nacho's con salsa met tomatensaus, crème fraîche en gesmolten kaas 8,50

Ambachtelijke bitterballen (6st.) van de Lindenhoff met Zaanse mosterd 6,50

Ambachtelijke bitterballen (10st.) van de Lindenhoff met Zaanse mosterd 10,-

Koud Amsterdams ossenworst, leverworst en oude kaas met zuur en mosterd 9,-

Warm Amsterdams (9st.) assortiment gefrituurde hapjes met saus 9,-

Mix Amsterdams diverse koude en warme hapjes met zuur en saus 13,-

Portie olijven, nacho's met saus of nootjes 3,-

Kroketjes (6st.) oude kaas of Chorizo 6,50

Vlammetjes (8st.) 6,50

Mosseltjes uit de oven gratineerd met oude kaas 8,-

Champignons uit de oven met knoflook, gratineerd met Parmigiano 8,-

UITGEBREID KINDERMENU

Soepen - Nachos - Pannenkoeken

Vegetarische lasagne - Spareribs - Biefstuk

Saté - Verse vis - en nog veel meer

KIDS
MENU

