

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie–lunch–borrel–diner

Welkom in mijn huis

Wat fijn dat ik u mag ontvangen in mijn Brasserie!

Het is begonnen met een passie voor ondernemerschap en een voorliefde voor gastvrijheid en lekker eten. Mijn team en ik zullen er alles aan doen om uw bezoek aan ons tot een feestje te maken.

De Chef-kok en zijn team werken graag met verse producten, vooral uit de regio van ons mooi Breda. Als u vragen heeft staan wij u graag te woord!

Entree bij Brasserie Van Asperen

Dennis

Brood & Boter

Broodsoorten met kruidenboter	€ 3,75
Broodsoorten met 3 smeersels	€ 6,50

Dennis' Specials

Etagère burger	€ 18,50
Etagère met een hamburgerbunny belegd met twee gegrilde hamburgers ± 250 gr, kaas, bacon, uitjes, smokey BBQ saus, gemengde salade en friet van zoete aardappel	
Varkenshaas saté spies	€ 19,75
Grote spies met gemarineerde varkenshaassaté, satésaus, kroepoek, atjar, ananas, geroosterde uitjes en stokbrood of friet	
Oma's tomatensoep	€ 8,50
Rijk gevulde tomatensoep zoals alleen oma dat kan	

**Heeft u allergieën of andere wensen, laat het ons weten.
Bij vragen en/of opmerkingen over allergenen staan wij u graag te woord.
Vraag ook naar onze vegetarische suggesties.**

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie–lunch–borrel–diner

Menu's

3 gangen menu ; keuze uit voor-, hoofd- en nagerecht à la carte	€ 32,50
4 gangen menu ; keuze uit voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht à la carte	€ 39,00
Kids 3 gangen menu	€ 14,75

Voorgerechten

(€12,50 per gerecht)

Kikkerbillen

Krokant gegrilde kikkerbillen, een romige kruiden knoflooksaus, fijn garnituur

Proeverij van eend

Loempia van eend met Oosterse saus, gratineerde eendenrilletes en gerookte eendenborst met appelwijn/sinaasappel dressing

Geitenkaas

Gebakken geitenkaas in spek, frisse salade met witte en blauwe druiven, granaatappel pitjes, diverse noten, aceto/honing dressing

Carpaccio

Carpaccio van Black Angus rund, boerenmosterdsaus, livarspekjes, pijnboompitjes, Parmezaan en een frisse salade

Zalm op drie manieren

Schotse gerookte zalm, frisse zalmtartar en in panko gefrituurde zalmfilet, Kikkoman sojasaus

Ceasarsalade

Klassieke salade, little jam sla, gegrilde kip, rivierkreeftstaartjes, ei, crouton, Parmezaan, ansjovis/knoflook dressing

Voor- / Tussengerechten

(€ 8,50 per gerecht)

Paddenstoelen velouté

Cappuccino van licht gebonden paddenstoelensoep met gebrande amandelen

Bretonse vissoep

Goed gevulde vissoep, diverse garnituren, schelp- en schaaldieren, een crostini gratineerd met Comté

Heeft u allergieën of andere wensen, laat het ons weten. Wij staan u graag te woord.

Vraag ook naar onze vegetarische suggesties.

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie–lunch–borrel–diner

Hoofdgerechten

(€23,50 per gerecht)

Diamanthaas

lers rund, getrancheerd en naar wens bereid, gepofte sjalotjes in een kalfsjus, geparfumeerd met truffel

Kalfspicanha

Kalfsstaartstuk, getrancheerd en medium gebraden, dragonjus, huisgemaakte bitterbal van kalfszwezerik

Lamstrio

Lamsschouder met lamshaasjes, slow cooked, lamskroketjes, een lamsjus met tonen van tijm, rozemarijn en knoflook

Margret de canard

Op de huid gebakken eendenborst, saus van gekonfijte sinaasappel, groene peperbolletjes

Matelot

Diverse vissoorten gebakken in een krokant laagje, frisse salade, ravigottesaus en gekarameliseerde citroen

Singalatong

Botermalse tongfilet in bierbeslag gefrituurd, krokante prei, saus van tomaat/olijfolie/knoflook/basilicum

Al onze gerechten worden geserveerd met friet en een bijpassend garnituur

Extra te bestellen:

Zoete aardappelfriet met truffelsaus

€ 4,75

Gemengde salade

€ 4,50

Kids

Grote snackspies, friet, appelmoes

€ 8,50

Heeft u allergieën of andere wensen, laat het ons weten. Wij staan u graag te woord.

Vraag ook naar onze vegetarische suggesties.

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie–lunch–borrel-diner

Nagerechten

(€ 9,50 per gerecht)

Chocolade trio

Puur, melk en witte chocolademousse, sinaasappelijs met gekonfijte sinaasappel, slagroom

Bavarois surprise

Mascarpone bavarois, kersenvulling, crumble crunch met kersenroom

Framboos verleiding

Huisgemaakt frambozen taartje, canelle van melkchocolade op een chocolade sloffendeeg, coulis, slagroom

Viooltjes ijs

Romig ijs van bosvruchten, frambozen en violette, saus van roodfruit en crème de cassis

Lemon cheesecake

Lemon cheesecake op een kandij bodem, gelei van lemon, op een spiegel van mango coulis

Kaasplankje

Onze kaasselectie van Bas Welten, noten vijgenbrood, druiven, appelstroop
-bijpassend arrangement van diverse wijnen, port en Pedro Ximénez € 9,50 -

Heeft u allergieën of andere wensen, laat het ons weten. Wij staan u graag te woord.

Vraag ook naar onze vegetarische suggesties.