

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, 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 / kruidenboter 4.75

Broodsoorten / 3 smeersels 6.50

Dennis' Specials

Etagère burger 18.50

Etagère met een hamburgerbunny belegd met twee gegrilde hamburgers ± 250 gr/ Cheddar kaas/ bacon/ uitjes/ smokey BBQ saus/ gemengde salade/ oerfriet

Varkenshaas saté spies 19.75

Grote spies met gemarineerde varkenshaassaté/ satésaus / kroepoek/ atjar/ ananas/ geroosterde uitjes/ stokbrood of oerfriet

Oma's tomatensoep 8.50

Rijk gevulde tomatensoep zoals alleen oma dat kan

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie–lunch–borrel–diner

Lunch

Brood (bruin of wit krokant oerbrood)

Gerookte zalm/ roquette sla/ galia meloenbolletjes in witte port/ limoen dressing	10,95
Gerookte eendenborst/ sinaasappel marmelade, gemalen peper	9,95
Vitello Aragosta/ kalfsvlees/ kreeften mayonaise/ rivierkreeft staartjes/ gemalen peper	11,75
Rundercarpaccio/ truffel eekhoortjesbrood/ spekjes/ Parmezaan/ pijnboompitjes/ salade	10,95
Gemarineerde reepjes kippendij/ kruidig garnituur/ sojasaus	9,95
Ghanda-ham/ in pesto-aceto gemarineerde zongedroogde tomaten/ streaky bacon/ pittenmix	8,45

Salades (geserveerd met broodsoorten/ kruidenboter)

Salade Geitenkaas	14,95
Diverse slasoorten/ gegratineerde geitenkaas/ honing/ bosbessen/ frambozen/ muskaatdruiven/ noten/ passievruchtdressing	
Salade met zeevruchten	16,95
Diverse slasoorten/ gerookte zalm/ schaaldieren/ huisgemaakte visterrine/ verse oester met bijpassend garnituur	
Salade Kip	12,95
Warme gemarineerde kipreepjes/ sesamzaadjes ananas/ reepjes appel/ sojasaus/ geroosterde uitjes	

Soepen (geserveerd met broodsoorten/ kruidenboter)

Japanse miso bouillon	9,95
Gevulde oosterse bouillon/ noodles/ koriander/ chili/ gerookte kip/ sesamolie. Geserveerd met chopstick	

Bretonse vissoep	9,95
Goed gevulde vissoep/ garnituren/ vissoorten/ schelp- en schaaldieren	
Oma's tomatensoep	8,50
Rijk gevulde tomatensoep zoals alleen oma dat kan	

Gerechten

24 uurtje 2.0 Vlees	13,95
3 sneetjes oerbrood/ parmaham/ jong belegen kaas/ tomaat/ gebakken ei/ rundvleeskroket/ tomatensoep	
24 uurtje 2.0 Vis	15,50
3 sneetjes oerbrood met gerookte forel/ gerookte zalm/ kreeften crème/ gebakken ei/ garnalenkroket/ vissoep	

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie–lunch–borrel–diner

Lunch

24 uurtje Vegetarisch	14,50
3 sneetjes oerbrood met roombrie/ noten/ gebakken paddenstoelen/ gebakken ei/ groentekroket/ miso bouillon	
Pannetje paddenstoelen	9,85
Diverse paddenstoelen/ sjalot/ pancetta reepjes/ room/ Parmezaan/ toast	
Tosti Oerbrood (bruin of wit)	7,95
Dik gesneden oerbrood belegd met kaas/ parmaham/ tomaat/ pesto/ tostisaus	
Uitsmijter van Asperen	9,85
Drie gebakken eieren met ham/ champignons/ ui/ tomaat/ op wit of bruin oerbrood (met extra kaas €1 extra)	
Omelet Umbrië	10,85
Scharreleieren met room/ truffel/ paddenstoelen/ sjalot op wit of bruin oerbrood	
Etagère Burger	18,50
Hamburgerbunny met twee gegrilde hamburgers ± 250 gr/ cheddar kaas/ bacon/ gebakken ei/ ui/ smokey BBQ saus/ gemengde salade/ oerfriet	
Varkenshaassaté spies	19,75
Superspies met gemarineerde varkenshaassaté/ satésaus/ kroepoek/ atjar/ ananas/ geroosterde ui/ stokbrood of oerfriet	

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

Menu's

3 gangen menu	keuze uit voor- / hoofd- / nagerecht à la carte	34.50
4 gangen menu	keuze uit voor- / tussen- / hoofd- / nagerecht à la carte	42.00
Kids 3 gangen menu		14.75

Voorgerechten 13.95 per gerecht

Kikkerbillen

Krokant gegrilde kikkerbillen / romige kruiden knoflooksaus / fijn garnituur

Proeverij van eend

Loempia van eend / oosterse saus / gegratineerde eendenrilette / gerookte eendenborst / appelwijn-sinaasappel dressing

Rode biet carpaccio

Dun gesneden rode biet / jonge- en oude geitenkaas / zoetzure komkommerbolletjes / gemarineerde meloen / rode ui / tzatziki saus

Vistrío

In panko gefrituurde zalmfilet / kikkoman sojasaus / schaaldieren cocktail / huisgemaakte vistrine / diverse garnituren

Carpaccio

Rundercarpaccio / truffel-eekhoortjesbrood saus / spekjes / Parmezaan / pijnboompitjes / frisse salade

Voor- en tussengerechten 9.95 per gerecht

Japanse miso bouillon

Rijk gevulde Oosterse bouillon / noodles / koriander / chili / gerookte kip / sesamolie

Bretonse vissoep

Goed gevulde vissoep / groenten garnituren / diverse vissoorten / schelp- en schaaldieren / rouille

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

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie-lunch-borrel-diner

Hoofdgerechten 24.50 per gerecht

Runderhaas

lars rund naar wens bereid / Bordelaisesaus / diverse paddenstoelen / gedroogde Parmaham

Kalfsentrecote

Weide-kalf entrecote / gorgonzolasaus / spekjes / sjalotjes / gefrituurde peterselie

Lamstrio

Tartelettes gevuld met lamsstoof / gebakken lamshaasjes / gefrituurde lamszwezerik / jus met gefermenteerde knoflook

Margret de canard

Op de huid gebakken eendenborst / saus van bloedsinaasappel / gekonfijte kumquats / groene peperbolletjes

Matelot

Diverse vissoorten gebakken in kruidenbloem / ravigottesaus / gekarameliseerde citroen / frisse salade

Zeebaars

Gebakken zeebaarsfilets ingelegd met ansjovis / frisse antiboise met o.a. kappertjes / tomaat / peterselie

Al onze gerechten worden geserveerd met friet en een bijpassend garnituur

Extra te bestellen

warme groenten 6.50

Zak friet 4.50

Nagerechten 9.50 per gerecht

Dessert Rouge

Diverse rode vruchten verwerkt als Macaron / panna cotta / ganache met brownie bodem / chocolade canelle

Meringue met Limoncello curt

Krokante harde wener bodem / curt van Limoncello / gebrand Meringue schuim / saus van passievrucht

Framboos verleiding

Huisgemaakt frambozen taartje / canelle van melkchocolade / chocolade sloffendeeg / coulis / slagroom

Viooltjes ijs

Romig ijs van bosvruchten / frambozen / violette / saus van roodfruit / crème de cassis

Goudstaafje

Spiegel van saus met karamel-zeezout / goudstaaf van romig vanille ijs / gel van karamel

Kaasplankje (supplement 5.50)

Onze kaasselectie van Bas Welten / noten vijgenbrood / druiven / appelstroop

-bijpassend arrangement van diverse wijnen / port / Pedro Ximénez 9.50 -

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

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie-lunch-borrel-diner

Asperge kaart

Voorgerecht

Romige aspergesoep / beenham/ crème fraiche/ bieslook 9,50

Hoofdgerechten

Asperges klassiek / beenham / roomkrieltjes / eierkruim /
geclarifeerde roomboter 24,50

Asperges zalm / gerookte zalm / beurre blanc saus / gepelde
muskaat druiven 26,50

Brasserie Van Asperen

By Dennis

koffie-lunch-borrel-diner

Dranken

Warme dranken

Koffie	2.60
Cappuccino	2.85
Espresso	2.60
Dubbele espresso	3.65
Koffie verkeerd	2.85
Latte macchiato	3.40
Thee	2.70
Verse muntthee	3.25
Verse gemberthee	3.25
Warme Chocomel	2.90
Warme Chocomel met slagroom	3.40

Koude dranken

Coca Cola	2.85
Coca Cola light	2.85
Coca Cola zero	2.85
Fanta orange	2.85
Fanta cassis	2.85

Huisgemaakt gebak

Wisselend gebak assortiment	4.50
-----------------------------	------

Special coffees

Van Asperen coffee	7.75
Irish coffee (Bushmills)	7.75
Spanish coffee (Tia Maria)	7.75
French coffee (Grand Marnier)	7.75
Italian coffee (Amaretto)	7.75
Carribbean coffee (bruine rum)	7.75
Rudesheimer coffee (Asbach Uralt)	7.75
Bailey's coffee	7.75
D.O.M. coffee (Dom Benedictine)	7.75
Licor 43 coffee (Cuarenta Y Tres)	7.75

Bronwater

Chaufontaine blauw	2.85
Chaufontaine rood	2.85
Chaufontaine blauw 50cl	4.25
Chaufontaine rood 50cl	4.25

Fuze Tea sparkling	2.90		
Fuze Tea green	2.90	Sap	
Fuze Tea mango chamomile	2.90		
Finley tonic	2.85	Verse Jus d'Orange	3.95
Finley bitter lemon	2.85	Appelsap (Minute Maid)	2.90
Finley ginger ale	2.85	Tomatensap (Minute Maid)	2.90
Sprite	2.85	Sinaasappelsap (Minute Maid)	2.90
Rivella	2.85		
Fristi	2.95		
Chocomel	2.95		

Brasserie Van Asperen

By Dennis

Koffie-lunch-borrel-diner

Dranken

Tap bieren

Hertog Jan pilsener 20cl	2.80
Hertog Jan pilsener 25cl	3.00
Hertog Jan pilsener 45cl	5.40
Karmeliet Tripel 25cl	4.35
Leffe Blond 25cl	4.00
Leffe Bruin 25cl	4.00

-Meer tips, check onze bierkaart -

Huiswijnen

Sauvignon blanc (Domaine Lalande)	4.70
Chardonnay (Domaine Lalande)	4.70
Verdeo (Torres)	5.50
Pinot Grigio (Luisa)	6.00
Rose Grenache (MonteClain)	4.70
Merlot rouge (Domaine Lalande)	4.70

- Meer tips, check onze wijnkaart -

Borrelhap

Broodsoorten/ kruidenboter	4.75
Broodsoorten/ 3 smeersels	6.50
Verse oester/ citroen (per stuk)	2.50
Verse oester/ rode wijnazijn/ sjalot (per stuk)	3.00

Bloody Mary oester/ tomaat coulis/ wodka/ peper (per stuk)	3.50
Combinatie van bovenstaande oesters (3x2 stuks)	16.00
Gemarineerde olijven	3.50
Mini frikandel/ sjalotjes/ mayonaise/ curry-ketchup. Zoals de baas het wil (8 stuks)	7.50
Elite bitterballen (8 stuks) (12 stuks 9,75) (16 stuks 12,50)	6.95
Yakitori spiesjes/ sojasaus (6 stuks) (12 stuks 16,00)	8.50
Gemengd bittergarnituur/ diverse sausjes (16 stuks)	11.50
Gegrilde Bruschetta/ tomatensalsa/ aceto (6 stuks)	7.95
Kaasselectie/ noten-vijgenbrood/ druiven/ appelstroop	14.25
Bamiblokjes van de Jong / licht pikante chilisaus	7,50