

BARKAART

Bitterballen van de Bourgondiër met brandermayonaise	6 stuks 6.00 9 stuks 8.75 12 stuks 11.50
Kids plank blokjes oude kaas, zakje chips, komkommerstengels, minifrikandellen met mayonaise	7.50
Plateau charcuterie diverse soorten dingesneden vleeswaren met Amsterdams zuur	15.50
Plateau Zypendaal diverse soorten vleeswaren, brood met aioli, bitterballen met brandermayonaise, Old Amsterdam met grove mosterd, Amsterdams zuur, olijven	16.50
Frituur plank "Borrelmaatjes" mini rundkroket van Kroketterij de Bourgondiër - mini kalfscroquet van Van Dobben - mini kaassoufflé van Souflesse - mini Bami Oriëntal van Welten - mini Crispy Chick'n van Mora - mini frikandel van Van Lieshout	14.00
Vegetarische plank groente Samosa's, komkommerstengels, vegetarische bitterballen, knoflookchampignons mint-mayo dipsaus	14.00
Mediterraanse plank blikje sardines met toast, olijven, Serranoham, chorizo	19.50
Hollandse plank Old Amsterdam, bourgondische bitterballen, ossenworst, Amsterdams zuur	14.50
Kaasplankje 3 soorten Europese kaas geserveerd met kletzenbrood, mosterd met druivenmost en noten	12.00
Broodplankje bruin en wit brood met zeezout, olijfolie en aioli	5.00

Bovengenoemde borrelplanken en plateau's zijn voor +/-3 personen.

COCKTAILS

Dark&Stormy Captain Morgan spiced rum, gingerbeer, limoensap	8.00	Disaronno Sour amaretto disaronno, limoensap, suikerwater	6.00
Ketel One Dutch Mule ketel one vodka, limoensap, angosturabitters, gingerbeer	8.00	Lemon Fiss limoncello, cava	6.00
Montifaud Ginger chateau montifaud cognac, ginger ale	7.50	Hugo elderflower, cava, limoensap, verse munt	6.00
Aperol Spritz aperol, cava, bruiswater	6.00	BELLINI perziken likeur, cava	6.00



OPENINGSTIJDEN

Woensdag t/m zondag vanaf 11.00 uur
Maandag en dinsdag gesloten



FREE WIFI



BRASSERIE
ZYPENDAAL
EST. 2014

MENUKAART

VOORGERECHTEN

GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS

met gruyère kaas gegratineerde champignons (vegetarisch)

9.50

KLASSIEKER

CARPACCIO

Old Amsterdam - pijnboompitten -
zongedroogde tomaten - olijfolie

10.50

LINZENSALADE

Zoete aardappel - gebrande pinda - zoete kastanje -
dressing van sinaasappel (vegetarisch)

9.50

LAUWWARME GEROOKTE EENDENBORST

Balsamicojus - ingelegde beukenzwam - crème van pastinaak

9.75

SCHELVIS

gegaard in kruidenolie - zoet/zure venkel - tom kha kai dressing

10.50

UIENSOEP

gegratineerd met kaas-kruiden crouton (vegetarisch)

7.00

SOEP VAN DE DAG

6.00

PROEVERIJ

Laat u verrassen door de chef met
een proeverij van 3 kleine voorgerechtjes

11.50 per persoon

HOOFDGERECHTEN

WILDSTOOF

aardappelgratin - rode kool

19.50

GNOCCHI

gebrande prei - tijm - kikkererwten - romescosaus (vegetarisch)

18.50

HEILBOT

stoof van wortel - knolselderij/dragonsaus

21.50

ONZE SPECIALITEIT

COQUELET

klein kippetje - pikant gemarineerd - citroen - tijm jus

21.50

GEGRILDE KALFISOESTER

Oesterzwam - groene asperges - jeneverbessen/gin saus

22.00

Alle gerechten worden geserveerd met verse friet en salade

GEBAKKEN AARDAPPELS

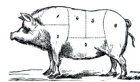
3.50

OM TE DELEN

PLATEAU CHARCUTERIE

diverse soorten vleeswaren
met Amsterdams zuur

15.50



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE

van sinaasappel - vanille ijs

7.50

OOK LEKKER ALS DESSERT

diverse soorten gebak van 'Lola's' (zie de vitrine)
maak het af met een lekkere bol ijs en/of slagroom



WARM POTJE STOOFPREETJES

Kruim van stroopwafels - vanilla/rozemarijnsaus - walnoten

7.00

TRIO VAN CHOCOLADE

Chocolade mousse - brownie - chocoladeijs

7.50

KAASPLANKJE

3 soorten Europese kaas - kletzenbrood - druivenmost/mosterd - noten

8.50

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE

Koffie met whisky

6.50

SPANISH COFFEE

Koffie met Liquor 43

6.50

ITALIAN COFFEE

Koffie met Amaretto

6.50

JAMAICAN COFFEE

Koffie met Tia Maria

6.50

FRENCH COFFEE

Koffie met Grand Marnier

6.50

ARNHEMSE COFFEE

Koffie met Klarendalse likorette

6.50

DUTCH COFFEE

Koffie met Ketel 1 Matuur

6.50