



HOTEL BRULL

BY SAILLANT

Menu du chef

Laat u verrassen door het wekelijks wisselende menu du chef!

3-gangen menu: € 29,50

4-gangen menu: € 34,50

Signature menu

Rillettes van zalm, wasabi-avocado crème, zeewiersalade

*

Ossenstaartbouillon

*

Scampi, risotto, saus van saffraan

*

Eend met rode kool, taartje van pastinaak en aardpeer, honing-peper saus

*

Crème karamel, sinaasappelijs

5-gangen menu: € 49,00

Het is niet uitgesloten dat gerechten op onze menukaart allergenen bevatten.



HOTEL BRULL

BY SAILLANT

à la carte

Biefstukken

Onze supermalse ossenhaasbiefstuk wordt standaard perfect gebakken (tenzij u anders aangeeft) en geserveerd in eigen jus. Heerlijk om in te dopen met witbrood!

Biefstuk ossenhaas	€ 19,50
Biefstuk ossenhaas spicy (<i>rode peper en koriander</i>)	€ 21,00
Biefstuk ossenhaas rossini (<i>gebakken ganzenlever</i>)	€ 25,00
Toeslag biefstuk XL	€ 5,00

De biefstukken worden geserveerd met witbrood, frieten en mayonaise.

Bijgerechten

Gemengde salade	€ 4,00
Portie friet	€ 3,00
Appelcompote	€ 2,50

Voorgerechten

Carpaccio van rund Zongedroogde tomaat, truffelmayonaise	€ 12,50
Terrine van eend Tomatenglazuur, compote van cranberry	€ 13,50
Bieten parelcouscous (v) Pompoen, geitenkaas	€ 12,00
Rillettes van zalm Wasabi-avocado crème, zeewiersalade	€ 13,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met ciabatta en truffelboter.



HOTEL BRULL

BY S A I I I A N T

Tussengerechten

Ossenstaartbouillon Met rundvlees	€ 7,00
Romige bospaddenstoelensoep (v) Truffelolie, croutons	€ 7,00
Scampi Risotto, saus van saffraan	€ 15,00

Alle soepen worden geserveerd met ciabatta en truffelboter.

Hoofdgerechten

Trio van vis Zalm, kabeljauw, tongfilet, knolselderij, kreeftensaus	€ 21,00
Kipfilet met spek Tomaat, aardappelmousseline, Madeirajus	€ 18,50
Eend met rode kool Taartje van pastinaak en aardpeer, honing peper saus	€ 21,00
Cannelloni met ricotta (v) Pomodorisaus	€ 17,50

Alle hoofdgerechten (m.u.v. de cannelloni) worden geserveerd met warme groenten en aardappelgarnituur.



HOTEL BRULL

BY S A I I I A N T

Desserts

Crème karamel Sinaasappelijs	€ 7,00
Symfonie van chocolade Profiteroles, chocolademousse, chocolade sorbet, meringue	€ 7,00
Kaasplateau 4 soorten kaas, compote van vijgen	€ 14,00
Koffie Brull Koffie naar keuze, koffielikeurtje, slagroom, bonbon, mini cakeje	€ 6,50

Voor de kids

Mini biefstuk met frietjes en appelcompote	€ 9,00
Kipnuggets met frietjes en appelcompote	€ 7,00
Spaghetti bolognese	€ 8,00
Pannenkoek met stroop	€ 6,00
Kinderijsje	€ 4,50