

## DRANKEN

### KOFFIE & THEE

|  |        |
|--|--------|
| <b>KOFFIE GOURMAND</b>   | € 4,75 |
| Lekkere kop verse koffie of thee met bonbons en lekkernijen        |        |
| <b>KOFFIE BRASSERIE6</b>   | € 6,95 |
| Samengestelde koffie van Berenburg, Amaretto en half geslagen room |        |
| <b>IRISH COFFEE</b>  | € 7,95 |
| Samengestelde koffie van Ierse whiskey en half geslagen room       |        |
| <b>FRENCH COFFEE</b>   | € 7,95 |
| Samengestelde koffie van Grand Marnier en half geslagen room       |        |
| <b>SPANISH COFFEE</b>  | € 7,95 |
| Samengestelde koffie van Tia Maria en half geslagen room           |        |
| <b>ITALIAN COFFEE</b>  | € 7,95 |
| Samengestelde koffie van Amaretto en half geslagen room            |        |

### SELECTION CUVÉE HAMPSHIRE

|  |      |        |         |
|--|------|--------|---------|
| <b>WIT - LAURENT MIQUEL PÈRE &amp; FILS</b>  | glas | € 4,75 |         |
| Sauvignon Blanc, Frankrijk                   |      | fles   | € 27,50 |
| <b>ROOD - LAURENT MIQUEL PÈRE &amp; FILS</b> | glas | € 4,75 |         |
| Merlot, Frankrijk                            |      | fles   | € 27,50 |



# BRASSERIE 6

More Than Welcome



# BRASSERIE 6

's Gravenhof 6  
7201 DN Zutphen  
(0575) 59 68 68  
brasserie6.nl



## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO DU BOEUF € 12,95

Dungesneden IJsselvallei rundvlees met pesto, pijnboomspitten, mesclun salade en Parmezaanse kaas

### BON BON € 12,95

Bonbon van gepocheerde doradefilet gevuld met bladspinazie en zeekraal met tartaar van couer de boeuf tomaten en Bearnaise saus

### PROEVERIJ VAN ASPERGE € 13,95

Panna cotta van asperge met schuim van asperge, asperge kroketje, gemarineerde Hollandse asperge met huisgerookte Iberico procureur

### RAVIOLI CANARD € 11,95

Ravioli van Hollandse asperges met huisgerookte eendenborstfilet geserveerd in aspergeboullion met Hollandse asperges en lente-ui

### SALADE VEGETARIEN € 11,50

Little gem salade met gegrilde halloumi kaas, groene asperge, Hollandse asperge, zongedroogde tomaat, bosui en gekookt ei

### COPPA D' IBERICO € 10,50

Iberico varken procureur van de "green egg" met Hollandse asperges, mesclun salade, en frisse ratatouille dressing

## SOEPEN

### VELOUTE D' ASPERGE € 8,95

Heerlijke asperge velouté met gesneden lente-ui

### BISQUE D' HOMARD € 11,95

Kreeftensoep met gamba's en diverse vissoorten

\* Al onze voorgerechten en soepen serveren wij met brood en boter

## MENU'S

3-GANGEN MENU € 35,50

4-GANGEN MENU € 39,50

6-GANGEN MENU € 57,50

## HOOFDGERECHTEN

### FILET DE BAR € 21,50

Op de huid gebakken zeebaarsfilet geserveerd met raapsteelpuree, honingtomaten en witte wijn saus

### SAUMON € 20,50

Gebakken zalmfilet geserveerd met Hollandse asperges, pommes persillé en Hollandaise saus

### POINT A CÔTES DE VEAU P.P. € 23,50

Gebakken kalfs-ribeye voor u aan tafel getrancheerd met gegrilde Hollandse asperges, pommes dauphine en morillejus

### L'AGNEAU € 22,50

Gebakken lamsrack en langzaam gegaarde lamsprocureur met Hollandse asperges, kruidenjus en pommes fondant

### BAVETTE € 21,95

Gebraden runder bavette met gegrilde groene asperges, hasselback aardappel en een jus van rode port

### ASPERGES A LA FLAMANDE € 21,50

Verse asperges met boerenham, gekookt ei, jonge krieltjes, peterselie en boterjus

### VEGETARIEN € 20,50

Pasta fregula, geserveerd met groene asperges, frisse rucola salade, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaat

\* Alle hoofdgerechten serveren wij met salade en aardappelgarnituur

\*\* Heeft u een allergie, meld het ons.

## NAGERECHTEN

### PANNA COTTA € 8,95

Vanille panna cotta met huis-gemarineerde rabarber en rabarber sorbetijs

### MILLE FUILLE € 8,95

Mille fuille van filodeeg en witte chocolademousse met gezouten karamel roomijs

### GRAND DESSERT DU CHEF € 12,95

Een combinatie van diverse huisgemaakte specialiteiten

### MANGO € 8,50

Huisgemaakte mango cheesecake met gemarineerde mango, Bastognebodem en mangosorbetijs

### FROMAGE BRASSERIE€

Selecteer uw eigen kaas, geserveerd met kletzenbrood en appelstroop

3 soorten: € 8,95 - 4 soorten: € 9,95 - 5 soorten: € 10,95

#### - Mecorino knoflook

Biologische kaas van gepasteuriseerde schapenmelk van kaasboerderij de vreugdehoeve uit Zwolle met een vleugje knoflook

#### - Ruscello Black lemon kaas

Kaas van gepasteuriseerde koemelk, citroen en actieve koolstof

#### - Shropshire blue

Een blauwaderkaas uit Schotland van gepasteuriseerde koemelk

#### - Morbier

Franse AOC gewassen korstkaas uit de jura, gepasteuriseerde koemelk

#### - Reypenaer VSOP

2 jaar gerijpte Hollandse harde kaas uit Woerden

