

DRANKEN

KOFFIE & THEE

KOFFIE GOURMAND - 4,75

Lekkere kop verse koffie of thee met bonbons en lekkernijen

KOFFIE BRASSERIE6 - 6,95

Samengestelde koffie van Berenburg, Amaretto en half geslagen room

IRISH COFFEE - 7,95

Samengestelde koffie van Ierse whiskey en half geslagen room

FRENCH COFFEE - 7,95

Samengestelde koffie van Grand Marnier en half geslagen room

SPANISH COFFEE - 7,95

Samengestelde koffie van Tia Maria en half geslagen room

ITALIAN COFFEE - 7,95

Samengestelde koffie van Amaretto en half geslagen room

SELECTION CUVÉE HAMPSHIRE

WIT - LAURENT MIQUEL PÈRE & FILS

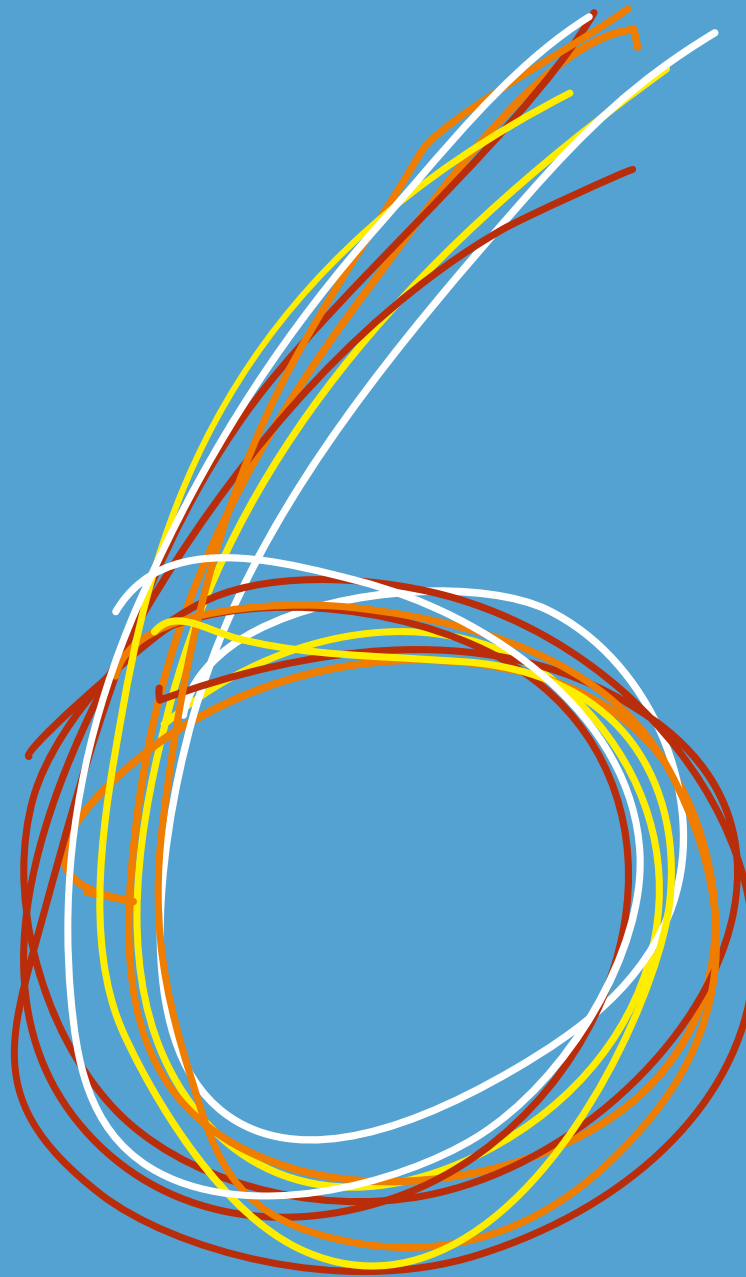
Sauvignon Blanc, Frankrijk

Glas - 4,75 | Fles - 27,50

ROOD - LAURENT MIQUEL PÈRE & FILS

Merlot, Frankrijk

Glas - 4,75 | Fles - 27,50



BRASSERIE 6

More Than Welcome

CHEFKOK - JOYCE



BRASSERIE 6

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



VOORGERECHTEN

ZALM – 9,95

Eigen gerookt | Venkelzaad | Rode biet | Bieten mayonaise | Chips

LANGOUSTINE & COQUILLE – 12,95

Kokos | Granaatappel | Granny Smith | Yuzu | Olijfolie

PULLED TURKEY – 9,95

Kalkoen | Zoete aardappel | Vanille appeltjes | Piccalilly | Kaaskrokant

MARBRE ZWIJNSCOPPA – 12,50

Gelei cantharel | Bonbon | Eendenlever | Kersen | Amandel

STEAK TARTAAR B6 – 12,50

Hert | Handgesneden | Truffel | Bloedworst | Limoen

OERWORTEL – 8,50

3 kleuren | Honing | Geitenkaas | Truffel | Paddenstoelen

GADO GADO 2.0 – 9,95

Bloemkool | Pindasaus | Taugé | Radijs | Kwartel ei

SOEPEN

BOUILLON EEKHOORNTJESBROOD – 6,50

Draadjesvlees | Lavas | Paddenstoelen

VENKEL - 6,50

Romige soep | Oude kaas | Suikersla | Zwarte olijf

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



CHEFS MENU

Wisselende seizoenmenu's van de chef

3-GANGEN MENU € 32,50

voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

4-GANGEN MENU € 37,50

voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

6-GANGEN MENU € 49,50

culinair verrassingsmenu van de chef

HOOFDGERECHTEN

SNOEKBAARS – 22,50

Gamba | Polenta | Aardpeer puree | Broccoli | Beurre blanc

KABELJAUW – 21,50

Kruidenkorst | Risotto bosui | Navet | Venkel | Kruidenschuim

EENDENBORST VADOUVAN – 21,50

Schorseneren | Zwarte linzen | Knolselderij puree | Paddenstoelen

WILDZWIJN - 21,50

Procureur | Krokant gebakken | Hete bliksem | Rode biet | Morille jus

RUNDERSTEAK – 20,95

Gegrild | Pompoen | Bimi | Pastinaak | Truffeljus

TARTE TATIN WITLOF – 19,50

Bladerdeeg | Rucola | Vijgen | Walnoot | Taleggio

STRUDEL – 19,50

Pompoen | Kastanjes | Pecorino walnoot | Zoete aardappel | Eringy

** Alle hoofdgerechten serveren wij met friet, mayonaise en frisse salade*

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

NAGERECHTEN

CHOCOLADE - 7,50

Brownie | Hang-op | Bosvruchten gel | Yoghurt-Bosvruchten ijs

CREMEAUX – 7,95

Witte chocolade | Peer | Kaneel roomijs | Chocotuille

TARTELETTE – 7,50

Gedroogd merengue schuim | Vanille | Lemoncurd | Krokante bodem

PANNA COTTA – 7,95

Kastanje | Hazelnoot | Jagermeister roomijs | Karamel

FROMAGE

Selecteer uw eigen kaasplank, geserveerd met appelstroop en kletzenbrood: **3 soorten: € 9,50 - 4 soorten: € 11,00 - 5 soorten: € 13,50**

- *Morbier*

Halfharde koekaas | Rauwe melk | Aslaag | Naaldbomen

- *Vacherin*

Zachte koekaas | Rauwe melk | Seizoenskaas | Sparrenhout

- *Langres*

Zachte koekaas | Rauwe melk | Roodkorstflora | Pekelbad

- *Tomme de Savoie*

Half harde schaaap | Gepasteuriseerd | Biologisch | Fenegriek

- *Baskisch blauw*

Half harde schaaap | Gepasteuriseerd | Blauwschimmelcultuur

