

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

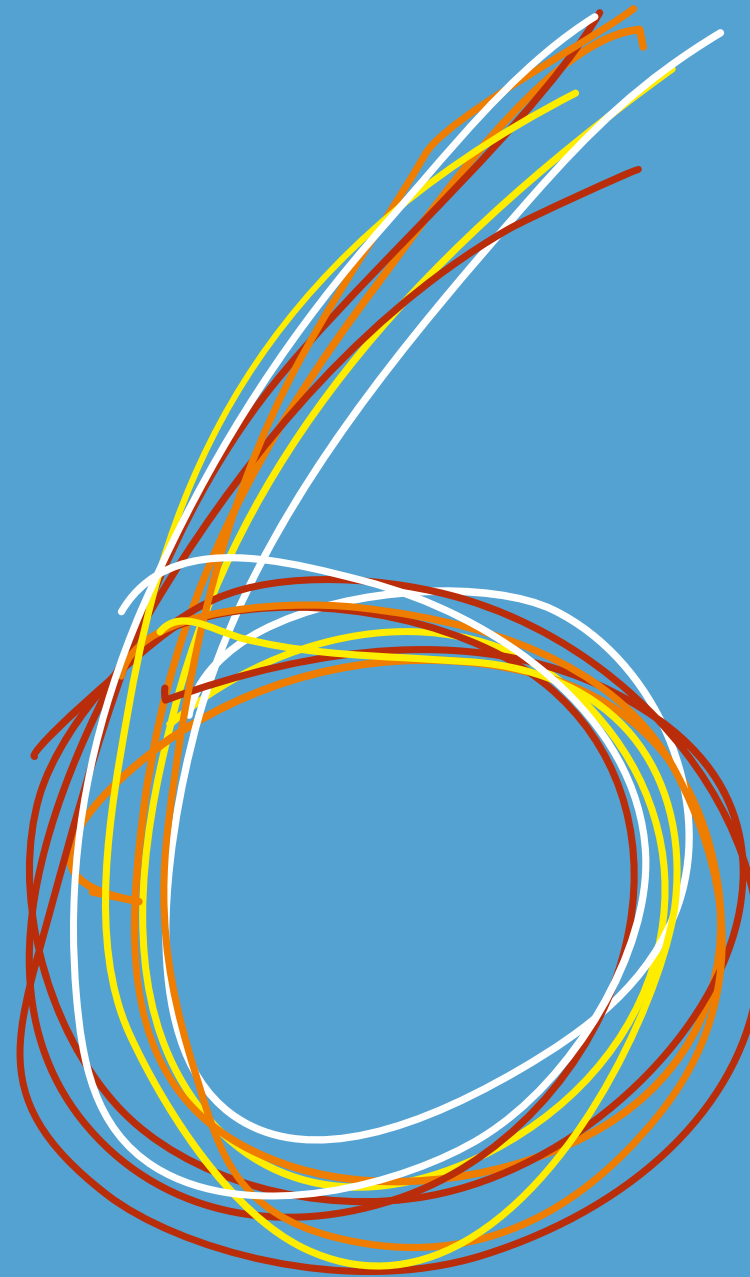
Sauvignon Blanc, Frankrijk

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

GADO GADO 2.0 - 9,95

Bloemkool | Pindasaus | Tauge | Radijs | Kwartel ei

3 x TONIJN - 12,95

Gerookt | Tataki | Tartaar | Sesam | Komkommer

SALADE HAM & MELOEN - 11,95

Seranoham | Geitenkaas | Balsamico | Mesclun sla

GEROOKTE RIBEYE - 10,95

Canneloni | Aardappel-appel salade | Piccalilly | Manchego

RAVIOLI KOOLRABI & KABELJAUW - 11,95

Appel | Citroen | Uitgebakken spekjes | Komkommer | Wasabi crème

TOMAAT - 9,95

Panna cotta | Avocado | Kataifi deeg | Truffel | Oost-Indische kers

ROLMOPS MAKREEL - 9,95

Hangop | Artisjok | Avocado | Wortel | Courgette

SOEPEN

UIENBOUILLON - 6,95

Heldere bouillon | Schuim van kaas | Gekarameliseerde ui | Crouton

BOUILLABASE - 10,95

Bisque | Knoflook croutons | Fruit de mer | Rouille

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



CHEFS MENU

Wisselende seizoenmenu's van de chef

3-GANGEN MENU € 29,50

voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

4-GANGEN MENU € 34,50

voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

6-GANGEN MENU € 49,50

culinair verrassingsmenu van de chef

HOOFDGERECHTEN

TRIO VAN LAM - 22,50

Filet | Stoof | Zwezerik | Doperwten crème | Zwarte knoflook

TARTE TATIN WITLOF - 19,50

Bladerdeeg | Rucola | Vijgen | Walnoot | Taleggio

EENDENBORST - 20,95

Gebakken uien crème | Baby mais | Asperge | Popcorn | 5-spices jus

ROGVLEUGEL - 22,95

Op de graat gebakken | Komkommer | Groene kool | Cherrytomaat | Vadouvan

RUNDER STEAK - 21,50

Stampotje | Bosui | Asperge | Bimi | Morille schuim

ZEEWOLF - 21,95

Krokant gebakken | Risotto | Venkel | Artisjok | Parmezaanse kaas

TERRINE AARDAPPEL - 19,95

Parmezaanse kaas | Wortellintjes | Courgette | Kervelschuim | Cherrytomaat

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

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

NAGERECHTEN

CHOCOLADE - 7,50

Pure chocolade | Mangomousse | Spicy mango

MACARON & LAVENDEL - 9,95

Rum reductie | Mascarpone | Bramen

PAVLOVA - 7,50

Gedroogd merengue schuim | Hangop vanille | Frambozen jus

ANANAS - 8,95

Gemarineerd | Kokosijs | Munt

FROMAGE

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

- Petit Doruval

Zachte koe | Gepasteuriseerd | Roodkorstflora

- Boer'n Trots

Harde geit | Rauwe melk | Honing | Truffel

- Triple bierkaas

Harde koe | Rauwe melk | Veluws Schavuyt

- Mecorino

Half harde schaaap | Gepasteuriseerd | Biologisch | Fenegriek

- Lady Blue

Zachte geit | Rauwe melk | Stilton methode | Nooitgedacht

