

DRANKEN

SAMENGESTELDE KOFFIE'S

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 – 10,95

Gerookt | Venkelzaad | Kiemgroente | Wasabi mayonaise | Komkommer

ZEEBAARS & KRAB – 12,95

Mango bereidingen | Kimchi | Salade | Gemarineerd | Nori

PASTRAMI – 10,95

Ijsselvallei rund | Ansjovis mayonaise | Spicy macaron | Bospeen panna cotta | Zwarte wortel

MARBRE EEND & LEVER – 12,50

Rillette eend | Eendenlever | Mini vijgjes | Grapefruit | Karamelchocolade

SURF 'N TURF B6 – 12,95

Runder tartaar | Rettich | Langoustine | Haringkuit | Sesam

RODE BIET – 9,95

'Canneloni' | Linzen | Geitenkaas | Avocado sorbet | Notencracker

GADO GADO 2.0 – 9,95

Bloemkool | Pindasaus | Taugé | Radijs | Kwartel ei

SOEPEN

PALING BOUILLON – 7,50

Gerookte paling brunoise | Bosui | Dimsum gamba

VENKEL – 6,50

Romige soep | Oude kaas | Suikersla | Zwarte olijf



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

KABELJAUW – 21,50

Kruidenkorst | Brandade ansjovis | Navet | Venkel | Kruidenschuim

SCHELVIS & HOLLANDSE GARNALEN – 21,50

Parelcouscous | Zeekraal | Kruidenolie | Bosui pijpjes | Kruiden crème

EENDENBORST VADOUVAN – 21,50

Geroosterde wortel | Zwarte linzen | Doperwtentpuree | Paddenstoelen

LIMBURGS KLOOSTER VARKEN – 21,00

Gegrild | Draadjessvlees | Groene asperges | Rode biet | Morille jus

TOURNEDOS – 26,95

Gepofte cherrytomaatjes | Zoete aardappel | Baby mais | Jus steranijs

TARTE TATIN WITLOF – 19,50

Bladerdeeg | Rucola | Vijgen | Walnoot | Taleggio

STRUDEL – 19,50

Zoete aardappel | Uienchutney | Schapenkaas | Romanesco | Oesterzwammen

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

** Heeft u een allergie, meld het ons.

NAGERECHTEN

FRAMBOOS – 6,95

Bros | Witte chocolade | Sorbet | Gedroogd

CRÈME BRULLEE – 7,50

Koffie | Kardemom | Hazelnootparfait | Hazelnoot cracker | Koffiegel

'MILLE FEUILLE' – 7,95

Tonka bonen | Shiso purper roomijs | Grapefruit | Eiwitschotsen

CHOCOLADE – 8,95

Kogel | Pure chocolade | Passiefruit | Hangop

KOFFIE GOURMAND – 4,75

Lekkere kop verse koffie of thee met bonbons en lekkernijen

FROMAGE

Selecteer uw eigen kaasplank, geserveerd met appelstroop en kletzenbrood:

3 soorten - 9,50

4 soorten - 11,00

5 soorten - 13,50

*Tip: Heerlijk bij uw kaasplank: Pedro Ximénez - 4,75

Wordt verkregen uit overrijpe druiven met dezelfde naam, die zongedroogd worden zodat ze hun exceptionele hoge concentratie aan rest suikers behouden.

