



BRASSERIE NL  
NEHERPARK 5  
2264 ZD LEIDSCHENDAM  
t. 070 3208550  
f. 070 3201838  
INFO@BRASSERIENL.NL

DAGELIJKS GEOPEND  
LUNCH VAN 12:00 - 15:00  
DINER VAN 17:30  
ZATERDAG GEEN LUNCH

[WWW.BRASSERIENL.NL](http://WWW.BRASSERIENL.NL)



## MENU NL 3 GANGEN KEUZE € 33,50

Tonijn - buikspek - Teriyaki - Enoki tempura

of

Eend - Eend - Eend - rillettes - gésiers - gerookt

— — —

Rode Poon - gebakken - risotto - rucola - Parmezaan - olijfolie

of

U.S. Rumpsteak - grove mosterdjus - piccalilly groenten

— — —

Kaasplankje - notenbrood

of

Walnoten - worteltaart - mascarpone - chocolade schaaftijs



## MENU JRE 'CHEF'S SPECIAL'

3 gangen als lunchmenu € 33,50

diner 4 gangen € 40 en 5 gangen € 50

## MARKTMENU

Voor- en hoofdgerecht met koffie na € 25 maandag t/m donderdag

## WIJNEN PER GLAS

### WIT

Huiswijn wit, Jeune Restaurateur Silver label € 3,75

Angove, Long Row Chardonnay, South Australia € 6

Marc Bredif, Sauvignon blanc 'Les Deux Tours', Loire, Frankrijk € 6,50

Bellingham, Chenin blanc & Viognier, Franschhoek, Zuid-Afrika € 6

Raimat, Blanco Fresco, Costers del Segre, Spanje € 6

Regnard, Chardonnay Réserve, Bourgogne, Frankrijk € 8

### ROOD

Huiswijn rood, Jeune Restaurateur Silver label € 3,75

Bellingham, Fusion Pinotage & Petit Verdot, Franschhoek,  
Zuid-Afrika € 6

Bodegas Portia, Tempranillo Crianza, Ribera del Duero, Spanje € 7,50

Promis, Gaja Ca'Marcanda, Toscane, Italië € 8,50

Marc Bredif, Chinon Cabernet Franc, Loire, Frankrijk € 7

Regnard, Pinot Noir - Pinot Fin Réserve, Bourgogne, Frankrijk € 8

## VOORGERECHTEN

6 Zeeuwse wilde oesters - rauw of gegratineerd of NL style € 15

2 geknipte eitjes - crème fraîche - 10 g caviaar € 20

Kreeftensoep - kruidencrème - garnalen € 10

Soep van Erwten - gerookte paling - venkel € 9

Salade Parmezaan - asperge - truffel - Parmezaanse kaas € 10 - € 15

Caesar salade - ei - ui - ansjovis - croutons - kaas € 10 - € 15

Steak Tartare - kruidensalade - gepocheerd henn-ei € 17 - € 24

Tortellonis - paddenstoelen - truffel - Parmezaan - amandelboter € 16



Tonijn - buikspek - Teriyaki - Enoki tempura € 18

Eend - Eend - Eend - rillettes - gésiers - gerookt € 17

Eendenlever - gebakken - appel - Calvados € 21

## OM TE DELEN

12 oesters in 3 bereidingen - rauw - Gegratineerd - NL style € 32

Jamon Iberico - Brusschetta - tappenade € 25

Amuserij - kleine voorgerechten mix vanaf 2 personen € 19 per persoon

Cote de Boeuf - gebraden runderribstuk - dikke friet - Bearnaisesaus  
per twee personen € 52

## HOOFDGERECHTEN

Softshell krab - tempura - kai lan - beukenzwam - ponzusaus € 18

Rode Poon - gebakken - risotto - rucola - Parmezaan - olijfolie NL € 17

Heilbot - aardappel - gerookte knoflook - visjus - Taggiassche olijf € 22

Kabeljauw T - bone - gebakken - braadjus - wilde spinazie - frites € 20

U.S. House steak - grove mosterdjus - piccalilly groenten € 20

Kalfswang - truffelmousseline - sla harten € 19

Parelhoen - krokant gebakken - paddenstoelen - balsamicojus € 18

Moussaka - tomaat - basilicum - soja gehakt € 17

*Extra garnituur van verse frieten of 2e groentegarnituur € 4*

## NAGERECHTEN

Kaas - van de wagen - notenbrood € 12

Crème brûlée - zoethout € 7

Walnoten - worteltaart - mascarpone - chocolade schaaftijs € 8

Chocolade - gezouten hazelnoot - toffee - hazelnootsorbet € 9

Tarte Tatin met kaneel € 9

Crepe Suzette met vanille roomijs € 10

Koffie of thee met truffels van truffelspecialist Lentz, vanaf € 4,75