

• SINDS 2014 •

**BREE33**

**ALLE GERECHTEN €10,75 PER GANG, 4 GANGEN VOOR €33,00 PP**

**ENTRÉE**

GEBAKKEN FETA KAAS MET AVOCADO, RODE GRAPEFRUIT EN BASILICUM SORBET

STEAK TARTAAR VAN KALFISOESTER -20°C DOOIER EN AARDAPPELKROKANT

COPPA DI PARMA MET STRUCTUREN VAN MELOEN EN KRUIJ VAN GROENE THEE

GAZPACHO MET GEMARINEERDE GAMBAS, COULIS VAN BIESLOOK, SKYR EN XTRA VIRGINE OLIJFOLIE

**TUSSEN**

PIZZA MET GEKARAMELISEERDE WITLOF, PARELS VAN GRANNY SMITH, GORGONZOLA DOLCE EN WALNOOT

WARME BEENHAM OP WITTE TOAST MET MOSTERD- DILLES AUS EN PANNA COTTA VAN ASPERGES

ZOMERS VISSTOOPOTJE VAN KABELJAUW & VENKEL MET SAFFRAAN ROUILLE EN LOOK CROUTON

COQUILLE SAINT JACQUES MET CRÈME VAN BOSPEEN, LAMSOREN, BEURRE NOISETTE

**PIÈCE**

KIP DRAGON MET ZOMERSTAMPOT VAN POSTELEIN EN EEN SAUS VAN TURKSE CITROEN

TONGSCHARFILET GEVULD MET DUXELLES, GEROOKTE BOTER EN PETERSELIE

QUICHE VAN GEFRITUURDE AUBERGINE EN GEGRILDE COURGETTE, ANTIBOISE  
EN TUINKERSALADE MET BURRATA

HOLLANDS WEIDERUND MET CRÈME VAN ARTISJOK, RODE UIEN COMPOTE  
EN JUS VAN ARMAGNAC (SUPPL. EENDENLEVER 4,50)

**DESSERT**

JUNA'S FRAMBOZEN MACARON MET PISTACHE PARFAIT EN YOGHURT STRACCIATELLA IJS

CITRUS CRÈME BRULEE MET IN ACACIAHONING GEMARINEERDE AARDBEIEN EN AMANDEL CRUMBLE

CLAFOUTIS VAN WILDE PERZIK MET ZABAGLIONE EN VERVEINE STROOP

**FROMAGES**

**SUPPLEMENTEN €4,50**

GROENE SALADE

VERSE PATATTEN & BREE33 MAYONAISE

• SINDS 2014 •

BREE33

**ALL DISHES €10,75 EACH OR A FOUR COURSE MENU €33.00 PP**

**ENTRÉE**

BAKED FETA CHEESE WITH AVOCADO, RED GRAPEFRUIT AND BASIL SORBET

VEAL STEAK TARTARE WITH -20°C EGG YOLK AND POTATO CRISP

COPPA DI PARMA WITH STRUCTURES OF MELON AND GREEN TEA CRUMBLE

GAZPACHO WITH MARINATED GAMBAS, CHIVES COULIS, SKYR AND XTRA VIRGIN OLIVE OIL

**BETWEEN**

PIZZA WITH CARAMELIZED CHICORY, PEARLS OF GRANNY SMIT APPLE, GORGONZOLA DULCE AND WALNUT

BAKED HAM ON WHITE TOAST WITH MUSTARD- DILLSAUCE AND ASPARAGUS PANNA COTTA

SUMMER FISHSTEW WITH CODFISH AND FENNEL, SAFRON ROUILLE AND GARLIC CROUTON

COQUILLE SAINT JACQUES WITH CRÈME OF CARROTS, LAMB'S LETTUCE AND BEURRE NOISETTE

**PIÈCE**

CHICKEN TARRAGON WITH SUMMER PURSLANE HOTCHPOT AND TURKISH LEMONSAUCE

LEMON SOLE FILLED WITH DUXELLES, SMOKED BUTTER AND PARSLEY

QUICHE WITH FRIED EGGPLANT, GRILLED ZUCCHINI, ANTIBOISE EN CRESS WITH BURRATA

DUTCH FREE-RANGE STEAK WITH CREME OF ARTICHOKE, RED ONION COMPOTE  
AND ARMAGNAC SAUCE (SUPPL. FOIE GRAS 4,50)

**DESSERT**

JUNA'S RASPBERRY MACARON WITH PISTACHE PARFAIT AND YOGHURT STRACCIATELLA ICE CREAM

CITRUS CRÈME BRULEE WITH STRAWBERRIES MARINATED IN ACACIA HONEY AND ALMOND CRUMBLE

WILD PEACH CLAFOUTIS WITH ZABAGLIONE AND VERVEINE SYRUP

FROMAGES

**SUPPLEMENTS €4,50**

GREEN SALAD

HOMEMADE FRIES & BREE33 MAYONNAISE