

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

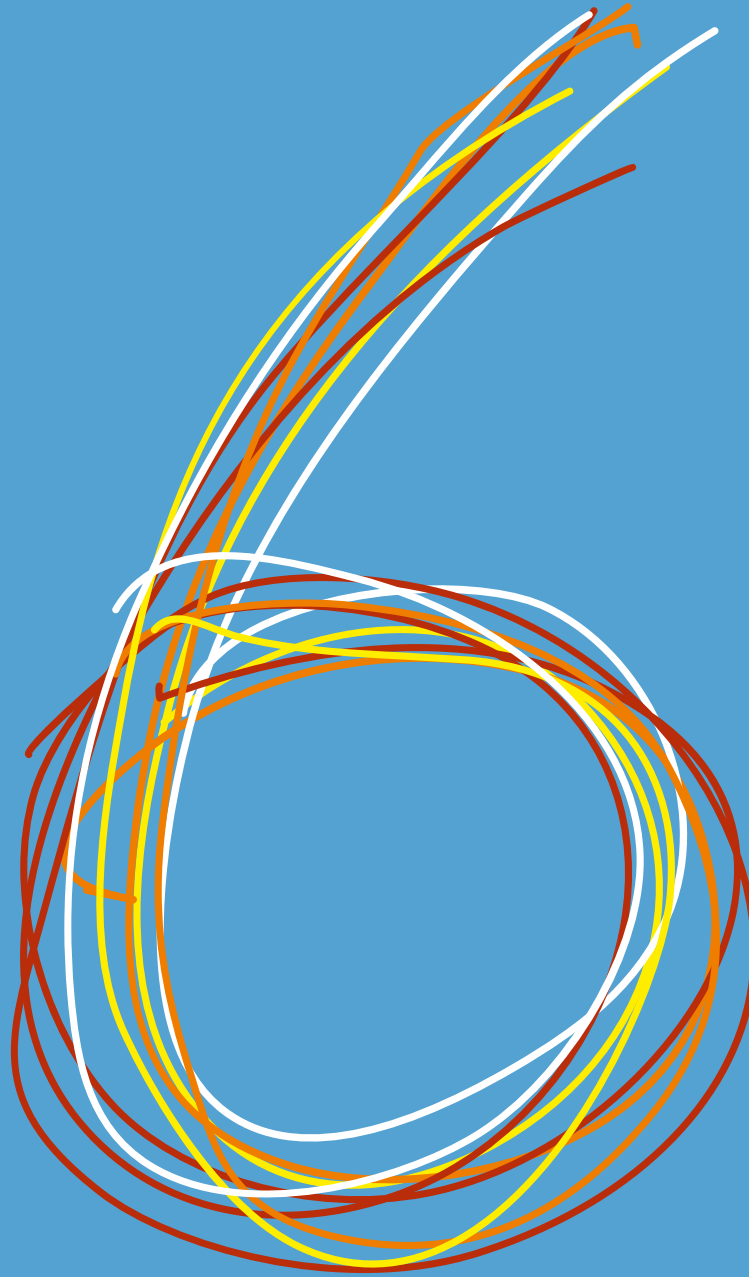
SELECTION CUVÉE HAMPSHIRE

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



BRASSERIE6

More Than Welcome



BRASSERIE6

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



VOORGERECHTEN

ZALM – 12,95

Eigen gerookt | Crème fraîche | Radijs | Rettich | Wasabi mayonaise

ZEEBAARS & KRAB – 12,95

Mango bereidingen | Kimchi | Salade | Gemarineerd | Nori

HERTENCARPACCIO – 13,95

Dun gesneden | Bramenjus | Hazelnootcrème | Rucola | Kaaskrokant

DUIF - OP DE HUID GEBAKKEN – 12,95

Wortelcrème | Paddenstoelen | Risotto balletjes | Eigen jus met bosbes

SURF 'N TURF B6 – 13,50

Runder tartaar | Langoustine | Komkommer | Haringkuit | Sesam

'CANNELONI' RODE BIET – 10,95

Linzen | Geitenkaas | Walnoten roomijs | Bitterbal paddenstoelen

GADO GADO 2.0 - 10,50

Bloemkool | Pindasaus | Taugé | Radijs | Kwartel ei

SOEPEN

BOUILLON EEND – 7,50

Dubbel getrokken | Bosui | Dimsum geplukte eend | Zwarte olijf

POMPOEN - 6,95

Romige soep | Curry crème fraîche | Kaneel roomijs | Wonton

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



CHEFS MENU

Wisselende seizoenmenu's van de chef

3-GANGEN MENU € 34,50

voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

4-GANGEN MENU € 39,50

voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert

6-GANGEN MENU € 55,00

culinair verrassingsmenu van de chef

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW – 22,50

Hazelnootkorst | Schorseneren | Pommes amandes
Palmkool | Beurre blanc

SNOEKBAARS - BLACK TIGER – 22,95

Crème van hete bliksem | Zwarte wortel | Venkel | Calvados jus

ROULLEAUX VAN FAZANT – 23,95

Pistache | Balsamico uitjes | Jus met kruidkoek | Kastanjepuree

WILD ZWIJN - 22,95

Procureur | Gebakken appeltjes | Spruitjes | Salie jus

TOURNEDOS - MORILLE SCHUIM – 26,95

Pastinaak puree | Pompoen | Krokante polenta | Paddenstoelen

TARTE TATIN WITLOF – 21,50

Bladerdeeg | Rucola | Vijgen | Walnoot | Taleggio

'HERFST GROENTEN' – 21,50

Krokant bladerdeeg | Zoete aardappel | Schapenkaas | Notencracker

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

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

NAGERECHTEN

CANNELONI– 7,95

Hazelnoot | Mousse | Sinaasappel ijs | Crunch

'PUMPKIN PIE'– 8,95

Cheesecake | Vanille hangop | Gekarameliseerd | Sorbet

'MILLE FEUILLE' - 7,95

Pistache tuille | Witte chocolade | Bramen | Yoghurt ijs

PASTINAAK – 7,95

Crème brullee | Chips | Gezouten karamel | Roomijs

CAFFÉ GOURMAND - 6,25

Koffie/thee | Bonbons | Lekkernijen

FROMAGE

Selecteer uw eigen kaasplank, geserveerd met
appelstroop en kletzenbrood:

3 soorten - 10,50

4 soorten - 12,25

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.

