

BARKAART

Bitterballen van de Bourgondiër met brandermayonaise	6 stuks 6.00 9 stuks 8.75 12 stuks 11.50
Kids plank blokjes oude kaas, zakje chips, komkommerstengels, minifrikandellen met mayonaise	7.50
Plateau charcuterie diverse soorten dingesneden vleeswaren met Amsterdams zuur	15.50
Plateau Zypendaal diverse soorten vleeswaren, brood met aioli, bitterballen met brandermayonaise, Old Amsterdam met grove mosterd, Amsterdams zuur, olijven	16.50
Frituur plank bourgondische bitterballen, Old Amsterdam kaastengels, minifrikandellen, vlammetjes mix, mayonaise, chilisaus en brandermayonaise	14.00
Vegetarische plank groente Samosa's, komkommerstengels, falafelballetjes, knoflookchampignons mint-mayo dipsaus	14.00
Mediterraanse plank blikje sardines met toast, olijven, Serranoham, chorizo	19.50
Hollandse plank Old Amsterdam, bourgondische bitterballen, ossenworst, Amsterdams zuur	14.50
Kaasplankje 3 soorten Europese kaas geserveerd met kletzenbrood, mosterd met druivenmost en noten	12.00
Broodplankje bruin en wit brood met zeezout, olijfolie en aioli	5.00

Bovengenoemde borrelplanken en plateau's zijn voor +/-3 personen.

COCKTAILS

Dark&Stormy Captain Morgan spiced rum, gingerbeer, limoensap	8.00	Disaronno Sour amaretto disaronno, limoensap, suikerwater	6.00
Ketel One Dutch Mule ketel one vodka, limoensap, angosturabitters, gingerbeer	8.00	Lemon Fiss limoncello, cava	6.00
Montifaud Ginger chateau montifaud cognac, ginger ale	7.50	Hugo elderflower, cava, limoensap, verse munt	6.00
Aperol Spritz aperol, cava, bruiswater	6.00	BELLINI perziken likeur, cava	6.00



OPENINGSTIJDEN

Woensdag t/m zondag vanaf 11.00 uur
Maandag en dinsdag gesloten



FREE WIFI



BRASSERIE
ZYPENDAAL



EST. 2014

MENUKAART

VOORGERECHTEN

TERRINE VAN GEVOGELTE

pickels van beukenzwammen

9.75

KLASSIEKER

CARPACCIO

met oude kaas, pijnboompitten,
zongedroogde tomaten en olijfolie

10.50

GEBRANDE TONIJN

gefermenteerde watermeloen, krokantjes van aardappel, crème van Sereh

10.50

BUFFELMOZZARELLA

gepofte cherrytomaatjes, huisgemaakte pesto, stroop van aceto balsamico azijn
en olijfolie (vegetarisch)

9.50

KALFSMUIS

met zoetzuur van haricots verts, mangogel en een soesje met tonijn crème

10.00

ROMIGE KROPSLA SOEP

romige soep van Hollandse kropsla met gerookte forel en kruidenolie
(kan ook vegetarisch)

7.00

SOEP VAN DE DAG

6.00

PROEVERIJ

Laat u verrassen door de chef met
een proeverij van 3 kleine voorgerechten
11.50 per persoon

HOOFDGERECHTEN

DUO VAN LAM

lamsrack en lamsstoof met saus van venkel en rozemarijn

23.50

SCHELVIS

met een Argentijnse garnaal geserveerd op een gele viscurry met
gegrilde bospeen en naanbrood

20.50

PARELGORT

met groene asperges, cashewnoten en een honing brie-saus (vegetarisch)

18.50

ONZE SPECIALITEIT

GEBAKKEN TOURNEDOS

met eigen braadjus of pepersaus

180 gram 25.50

WIJNSUGGESTIE

El Perdiguero

Een krachtige
Temperanillo uit
2014

5.00

KALFS LONGHAAS

gegrild, met saus van gekonfijte sjalotjes en rode wijn

20.00

Alle gerechten worden geserveerd met verse friet en salade

GEBAKKEN AARDAPPELS

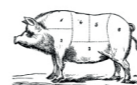
2.50

OM TE DELEN

PLATEAU CHARCUTERIE

diverse soorten vleeswaren
met Amsterdams zuur

15.50



NAGERECHTEN

WENTELTEEFJES

van krentenbrood met tokkelroom en peren roomijs

7.00

OOK LEKKER ALS DESSERT

diverse soorten gebak van 'Lola's' (zie de vitrine)
maak het af met een lekkere bol ijs en/of slagroom



YOGHURT BAVAROISE

met saus van passievrucht en Blue Curaçao

7.00

GEKARAMELISEERDE BANAAN

mascarpone crème, chocolade ijs, kruim van hazelnootjes

7.50

KAASPLANKJE

(3 soorten) geserveerd met kletzenbrood,
mosterd met druivenmost en noten

8.00

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE

Koffie met whisky

6.00

SPANISH COFFEE

Koffie met Liquor 43

6.00

ITALIAN COFFEE

Koffie met Amaretto

6.00

JAMAICAN COFFEE

Koffie met Tia Maria

6.00

FRENCH COFFEE

Koffie met Grand Marnier

6.00

ARNHEMSE COFFEE

Koffie met Klarendalse likorette

6.00

DUTCH COFFEE

Koffie met Ketel 1 Matuur

6.00

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

