



DE WALVIS



Brasserie

Dear guest,

Welcome to Brasserie de Walvis. You can taste most delicious dishes here, carefully prepared from pure (seasonal) products, preferably bearing a recognized quality mark. This ensures that our products are cultivated, caught or grown in a sustainable way. Naturally, we work with fresh organic and vegetarian ingredients from the surrounding area.

You will taste the flavors as they should taste. Enjoy your meal!

Cher visiteur, chère visiteuse,

Bienvenue à la Brasserie De Walvis, où vous pouvez déguster des plats qui caressent l'œil et étonnent le palais, tous préparés avec soin sur la base de produits purs (de saison) et de préférence dotés d'un label de qualité reconnu. Ainsi, il est certain que nos produits ont été élevés, pêchés ou cultivés de manière durable. Il va sans dire que nous utilisons des ingrédients biologiques et végétariens frais provenant de la région.

Chez nous, les arômes se dégustent comme il se doit. Bon appétit !



vegetarian / végétarien



vegan / végétalien



STARTERS

€10,50

Charcuterie from game

Vegan steak tartare 

Scampis
fried in garlic

Tataki from salmon
with cucumber

Carpaccio
with pesto, pine nuts, chives, truffle
mayonnaise, arugula and Parmesan cheese

ENTRÉES

€10,50

Charcuterie de gibier

Vegan steak tartare 

Scampis
frit à l'ail

Tataki de saumon
au concombre

Carpaccio
au pesto, pignons de pin, chiboulette,
mayonnaise aux truffes, roquette
et Parmesan

To order extra

Mixed vegetables
€3,50

Mixed Salad
€3,50

Bread with spread
€2,50

Commender en plus

Légumes mélangés
€3,50

Salade composée
€3,50

Pain à tartiner
€2,50

compose your own **3-course menu** for **€ 29,50**

MAIN COURSES

€22,-

Cod fillet

with salsify, leek, olive, potato, tomato and basil

Risotto

with pumpkin, mushrooms, zucchini, pea and tomato

Duck breast fillet

with cranberry compote and port sauce

Grilled Ribeye

with Tarragon Butter, tomato and Black garlic

Sea wool fillet

with mustard sauce, crispy serano with a courgette cream

PLATS PRINCIPAUX

€22,-

Filet de cabillaud

avec salsifis, poireaux, olive, pomme de terre, tomate et basilic

Risotto

à la citrouille, champignons, courgettes, pois et tomate

Filet de magret de canard

avec compote de canneberges et sauce au porto

Ribeye grillé

avec beurre déstragon, tomate et ail noir

Filet de loup de mer

sauce moutarde, serano croustillant à la crème de courgette

Main courses are served with fresh vegetables and a varying potato garnish (with the exception of pastas)

Les plats principaux sont servis avec des légumes frais et une garniture de pommes de terre variée (à l'exception des pâtes)

compose your own **3-course menu** for **€ 29,50**

DESSERTS

€7,50

Cheeseplatter

Chocolate ice cream

with mandarin ganache, pistachio crumble
and vanilla yogurt

White chocolate mousse

Cheesecake with orange and gingerbread

DESSERTS

€7,50

Plateau du fromage

Glace au chocolat

avec ganache à la mandarine, crumble
pistache et yogourt vanille

Mousse au chocolat blanc

Cheesecake à l'orange et spéculums

compose your own **3-course menu** for **€ 29,50**