



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

### Marinated scampi

beetroot, yoghurt, rosehip  
and rhubarb vinaigrette

### Smoked carrots

lemon, capers and dill

### Vegan platter

Bread with cashew butter, pesto,  
tofu aioli and raw vegetables

### Goat's cheese cream

tomatoes, onion and ginger

### Kohlrabi

oyster, seaweed and vadouvan oil

### Beef carpaccio

parmesan, rocket and pesto

### Quinoa salad

grilled beetroot, radish and garlic

### Phó (Vietnamese soup)

## ENTRÉES

€10,50

### Scampi marinés

betterave, yaourt,  
vinaigrette à l'églantier et à la rhubarbe

### Carotte fumée

citron, câpres et aneth

### Planche véga

pain au beurre de cajou, pesto,  
tofu aioli et crudités

### Crème de fromage de chèvre

tomates, oignon et gingembre

### Chou-rave

huître, algue et huile de vadouvan

### Carpaccio de bœuf

parmesan, roquette et pesto

### Salade de quinoa

betterave grillée, radis et ail

### Phó (soupe vietnamienne)

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

## MAIN COURSES

€22,-

**Red curry**   
of jackfruit

### Halibut

fennel curry, Romanesco, lime

### Prawns

quinoa, chicory, yogurt

### Chuck tender

herb rub and salsa

### Lamb

herb liquor, scrub,  
green asparagus, parsnip

**Pasta met spinach** 

tomato, walnut, gorgonzola,  
oyster mushroom

**Pasta scampi**

## PLATS PRINCIPAUX

€22,-

**Curry rouge**   
de jacquier

### Flétan

au curry de fenouil, chou romanesco,  
citron vert

### Langoustines

quinoa, chicorée de Bruxelles,  
yaourt

### Collier de bœuf

mélange d'épices et salsa

### Aagneau

amer Schrobbeleer, asperges  
vertes, panais

**Pâtes aux épinards** 

tomates, noix, gorgonzola,  
pleurotes en huître

**Pâtes aux scampi**

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

DESSERTS

€7,50

Crème brûlée 

Mango cheesecake 

Dame blanche

Chees platter with Schellach  
and French cheeses

DESSERTS

€7,50

Crème brûlée 

Cheesecake à la mangue 

Dame blanche

Plateau de fromages Schellach et  
fromages français

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