



DEAR GUEST,

WELCOME TO BRASSERIE DE WALVIS.

AT KLOEG COLLECTION WE ARE HAPPY TO ENSURE THAT YOU ENJOY A DELICIOUS AND HONEST EVENING. OUR DISHES ARE CAREFULLY COMPOSED. BY CHOOSING PRODUCTS WITH A QUALITY MARK, WE KNOW FOR SURE THAT THEY HAVE BEEN GROWN, OR CAUGHT IN A SUSTAINABLE WAY. NATURALLY WE WORK WITH FRESH AND ORGANIC INGREDIENTS, MOSTLY FROM OUR OWN ENVIRONMENT IN ZEELAND. WE ALSO PREPARE A SELECTION OF VEGETARIAN AND VEGAN DISHES.

WITH US YOU CAN TASTE FLAVORS, THE WAY FLAVORS SHOULD TASTE.
ENJOY YOUR MEAL!

IT IS POSSIBLE THAT OUR DISHES CONTAIN ALLERGENS.

ONE TABLE, ONE BILL.

WE KINDLY ASK YOU TO SETTLE THE BILL TOGETHER. THANK YOU!

CHER VISTEUR, CHÈRE VISITEUSE,

BIENVENUE À LA BRASSERIE DE WALVIS.

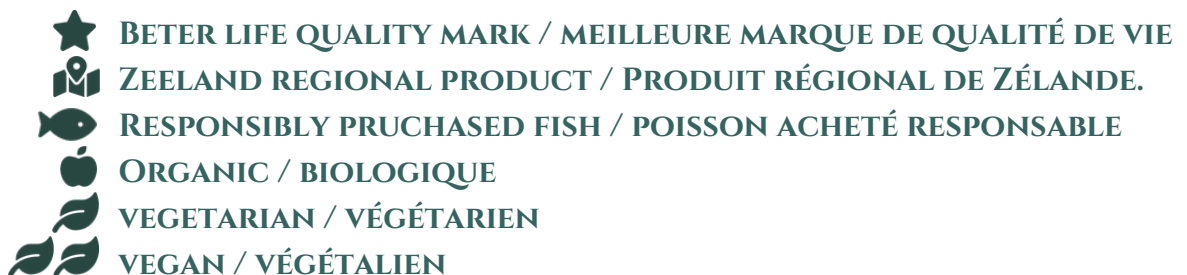
CHEZ KLOEG COLLECTION, NOUS SOMMES HEREUX DE VEILLER À CE QUE VOUS PASSIEZ UNE SOIRÉE DÉLICIEUSE ET HONNÊTE. NOS PLATS SONT COMPOSÉS AVEC SOINS. EN CHOISSANT DES PRODUITS AVEC UNE MARQUE DE QUALITÉ, NOUS SOMMES CERTAINS QU'ILS ONT ÉTÉ CULTIVÉS, PÊCHÉS DE MANIÈRE DURABLE. NATURELLEMENT, NOUS TRAVAILLONS AVEC INGRÉDIENTS FRAIS ET BIOLOGIQUES, PRINCIPALEMENT ISSUS DE NOTRE PROPRE ENVIRONNEMENT ZÉLANDAIS. NOUS PRÉPARONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS.

AVEC NOUS, VOUS POUVEZ GOÛTER LES SAVEURS, COMME LES SAVEURS DEVRAIENT L'ÊTRE.
BON APPÉTIT!

IL EST POSSIBLE QUE NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES.

UNE TABLE, UNE ADDITION.

MERCI DE RÉGLER L'ADDITION EN UNE SEULE FOIS.





DE WALVIS

STARTERS

15,00

DUO OF SALMON

CRISP OF SEAWEED |
RIBBON OF CUCUMBER

BEEFCARPACCIO

CHEESE FROM 'DE SCHELLACH' |
PINE NUTS | ARUGULA |
BASIL-MUSTARD CREAM

RIBEYE PASTRAMI

PICKLED RED ONION | CROUTONS |
TRUFFLE MAYONNAISE

GOAT CHEESE SALAD

AGED GOAT CHEESE |
GOAT CHEESE BALLS |
BALSAMIC | ALMONDS | FIGS

ENTRÉES

15,00

DUO DE SAUMON

CROUSTILLANT D'ALGUE |
RUBAN DE CONCOMBRE

CARPOACCIO DE BOEUF

FROMAGE DE 'SCHELLACH' |
PIGNONS DE PIN | SALADE DE ROQUETTE |
CRÈME BASILIC-MOUTARDE

PASTRAMI DE RIBEYE

OIGNON ROUGE MARINÉ | CROÛTONS |
MAYONNAISE À LA TRUFFE

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE

FROMAGE DE CHÈVRE AFFINÉ |
BILLES DE FROMAGE DE CHÈVRE |
BALSAMIQUE | AMANDES | FIGUES

All starters include bread with butter

Toutes les entrées incluent du pain avec du beurre

SOUP

12,50

SOUP OF THE DAY

PAIN DE MER BREAD

MUSTARD SOUP

CRISPY ZEEUWS BACON |
SPRING ONION | PAIN DE MER BREAD

SOUPE

12,50

SOUPE DU JOUR

PAIN DE MER

SOUPE À LA MOUTARDE

LARD GRILLÉ |
OIGNON VERT | PAIN DE MER

Extra to order/ Extra sur commande:

Bread with butter/ Pain avec du beurre **€3,00**

Bread with spreads/ Pain avec tartinables **€13,00**

Compose your **3-course menu** for **€49,50**



DE WALVIS

MAIN COURSES
29,50

GUINEA FOWL LEG ★
ROASTED BELL PEPPER SAUCE |
LEEK | TOMATO | POTATO

TOMATO RISOTTO 🌿🌿
PUMPKIN | BASIL OIL |
VEGAN CHEESE

CATCH OF THE DAY 🐟

VENISON STEAK AND GAME SAUSAGE ★
CRANBERRIES | RED CABBAGE |
SAUCE WITH SPECULAAS SPICES
AND RED PORT

MONKFISH 🐟
RATATOUILLE | SHELLFISH JUS

CHEF'S CHOICE
VARYING MEAT DISH

VEGAN BURGER 🌿🌿🍏
TOMATO SALSA |
WHITE COLESLAW

PLATS PRINCIPAUX
29,50

CUISSE DE PINTADE ★
SAUCE AU POIVRON RÔTI |
POIREAU | TOMATE | POMME DE TERRE

RISOTTO À LA TOMATE 🌿🌿
POTIRON | HUILE DE BASILIC |
FROMAGE VÉGAN

CATCH OF THE DAY 🐟

STEAK DE CERF ET SAUCISSE DE GIBIER ★
CRANBERRIES | CHOU ROUGE |
SAUCE AUX ÉPICES SPÉCULOOS
ET PORTO ROUGE

LOTTE 🐟
RATATOUILLE | JUS DE CRUSTACÉS

LE CHOIX DU CHEF
PLAT DE VIANDE VARIÉ

BURGER VÉGAN 🌿🌿🍏
SALSA DE TOMATE |
SALADE DE CHOU BLANC

All main courses include fries (except for the risotto)
Tout les plats principaux incluent des frites (sauf le risotto)

Extra to order/ Extra à commander:

Mixed vegetables/ Légumes mélangés €4,50
Mixed salad/ Salade composée €4,50
Extra fries/ Frites supplémentaires €4,50

Compose your **3-course menu** for **€49,50**



DESSERTS
10,00

SELECTION OF CHEESES 
FIG CHUTNEY | WALNUT |
GERMAN FRUITBREAD

BROWNIE
CHERRY ESPUMA |
VANILLA-AMARENA ICE CREAM

DAME BLANCE
VANILLA ICE CREAM |
CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

JÄGERMEISTER PARFAIT
POACHED PEAR | CHOCOLATE MOUSSE

DESSERTS
10,00

SÉLECTION DE FROMAGES 
CHUTNEY DE FIGUES | NOIX |
PAIN DE FRUITS ALLEMAND

BROWNIE
ESPUMA DE CERISE |
GLACE VANILLE-AMARENA

DAME BLANCE
GLACE VANILLE |
SAUCE AU CHOCOLAT | CHANTILLY

PARFAIT AU JÄGERMEISTER
POIRE POCHÉE | MOUSSE AU CHOCOLAT

SPECIAL COFFEES / CAFÉS SPÉCIAUX
9,00

IRISH COFFEE
SPANISH COFFEE
SPANISH COFFEE 43
ITALIAN COFFEE
FRENCH COFFEE
BAILEY'S COFFEE

Compose your **3-course menu** for **€49,50**

