



DE WALVIS

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.



BETER LIFE QUALITY MARK / MEILLEURE MARQUE DE QUALITÉ DE VIE

ZEELAND REGIONAL PRODUCT / PRODUIT RÉGIONAL DE ZÉLANDE.

RESPONSIBLY PURCHASED FISH / POISSON ACHETÉ RESPONSABLE

ORGANIC / BIOLOGIQUE

VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

VEGAN / VÉGÉTALIEN





DE WALVIS

STARTERS
15,00

GRATINATED PRAWNS

GREEN HERBS | POMODORI TOMATO |
FOCACCIA

BEEF CARPACCIO

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

QUINOA SALAD

FETA | POMEGRANATE SEEDS |
ALMONDS | RASPBERRY DRESSING

SEA BASS CEVICHE

TOMATO PREPARATION |
CUMCUMBER RIBBONS

SOUP
12,50

SOUP OF THE DAY MADE FROM   
SEASONAL VEGETABLES
PAIN DE MER BREAD

CREAMY FISH SOUP

FILLED WITH DELICACIES FROM THE
NORTH SEA WITH PAIN DE MER BREAD

EXTRA

BREAD WITH BUTTER 
BREAD WITH SPREADS  3,00
13,00

ENTRÉES
15,00

CREVETTES GRATINÉES

HERBES FRAÎCHES | TOMATE POMODORI
| FOCACCIA

CARPACCIO DE BŒUF

FROMAGE DE 'DE SCHELLACH' |
PIGNONS DE PIN | ROQUETTE |
CRÈME MOUTARDE-MIEL

SALADE DE QUINOA

FETA | GRAINES DE GRENADE |
ALMONDS | VINAIGRETTE FRAMBOISE

CEVICHE DE BAR

DÉCLINAISON DE TOMATE |
RUBANS DE CONCOMBRE

SOUPE
12,50

SOUPE DU JOUR AUX   
LÉGUMES DE SAISON
PAIN DE MER

SOUPE DE

POISSON CRÈMEUSE
GARNIE DE DÉLICES DE LA MER DU NORD
AVEC PAIN DE MER

EXTRA

PAIN AVEC DU BEURRE 
PAIN AVEC TARTINABLES 

ALL STARTERS INCLUDE BREAD WITH BUTTER, EXCEPT FOR THE PRAWNS.
TOUTES LES ENTRÉES INCLUENT DU PAIN AVEC DU BEURRE, SAUF LES CREVETTES.

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





DE WALVIS

MAIN COURSES
INCLUDING FRIES

29,50

PAN-FRIED SALMON 
SESAME | WASABI SAUCE

CATCH OF THE DAY 

IBERICO PORK TENDERLOIN ★
POTATO TART |
PORT SAUCE

CHEF'S CHOICE ★
VARYING MEAT DISH

FISH MEAL SALAD 
SMOKED SALMON | MACKEREL |
TROUT | PRAWNS
WITH FRIES OR BREAD

ROASTED PUMPKIN 
SWEET POTATO | FETA |
CASHEW NUTS

CAULIFLOWER STEAK 
SEASONAL VEGETABLES |
ROASTED PEPPER SAUCE

SIDES

(ONLY AVAILABLE WHEN ORDERED
WITH A MAIN COURSE)

4,50

MIXED VEGETABLES 
MIXED SALAD 
EXTRA FRIES 

PLATS PRINCIPAUX
FRITES COMPRISES

29,50

SAUMON POÊLÉ 
SÉSAME | SAUCE AU WASABI

CATCH OF THE DAY 

FILET MIGNON DE PORC IBÉRIQUE ★
TARTELETTE DE POMMES DE TERRE |
SAUCE AU PORTO

LE CHOIX DU CHEF ★
PLAT DE VIANDE VARIÉ

SALADE-REPAS DE POISSON 
SAUMON FUMÉ | MAQUEREAU |
TRUITE | CREVETTES
AVEC FRITES OU PAIN

POTIRON RÔTI 
PATATE DOUCE | FETA |
NOIX DE CAJOU

STEAK DE CHOU-FLEUR 
LÉGUMES DE SAISON |
SAUCE AUX POIVRONS RÔTIS

PLATS D'ACCOMAGNEMENT

(UNIQUEMENT DISPONIBLE AVEC
UN PLAT PRINCIPAL)

4,50

LÉGUMES MÉLANGÉS 
SALADE COMPOSÉE 
FRITES SUPPLÉMENTAIRES 

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



DESSERTS
10,00

SELECTION OF CHEESES

WALNUT | MUSTARD-FRUIT SAUCE |
GERMAN FRUITBREAD

WARM APPLE CRUMBLE
CINNAMON ICE CREAM

DAME BLANCHE
VANILLA ICE CREAM |
CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

THE CHEF'S DESSERT
SWEET TREATS

DESSERTS
10,00

SÉLECTION DE FROMAGES

NOIX | SAUCE MOUTARDE-FRUIT |
PAIN DE FRUIT ALLEMAND

CRUMBLE AUX POMMES CHAUD
GLACE À LA CANNELLE

DAME BLANCHE
GLACE VANILLE | SAUCE CHOCOLAT |
CRÈME FOUETTÉE

DESSERT DU CHEF
DÉLICES SUCRÉS

SPECIAL COFFEES / CAFÉS SPÉCIAUX
9,50

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

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

