

#### 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 POUVES 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 PRUCHASED FISH / POISSON ACHETÉ RESPONSABLE



ORGANIC / BIOLOGIQUE



VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN







**STARTERS** 15,00

DUO OF SALMON



CRISP OF SEAWEED | RIBBON OF CUCUMBER

BEEFCARPACCIO 2

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

**CHICKEN SALAD WITH ASIAN TWIST** 

TOMATO | LITTLE GEM LETTUCE | CASHEW NUTS | SOY-KETJAP DRESSING

GOAT CHEESE SALAD



AGED GOAT CHEESE | GOAT CHEESE BALLS BALSAMIC | ALMONDS | FIGS Entrées 15,00

DUO DE SAUMON **D** 



CROUSTILLANT D'ALGUE | RUBAN DE CONCOMBRE

CARPOACCIO DE BOEUF



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

SALADE DE POULET À L'ASIATIQUE

TOMATE | LITTLE GEM | NOIX DE CAJOU | SAUCE SOJA SUCRÉE (KETJAP)

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 AND IN

PAIN DE MER BREAD

SOUPE

12,50

SOUPE DU IOUR AND



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 **€47,50** 





Main courses 29,50

GUINEA FOWL LEG

BELL PEPPER | TARRAGON | LEEK | TOMATO

SEABASS FILLET

Mediterranean salsa

Plats principaux 29,50

CUISSE DE PINTADE

Poivron | estragon | POIREAU | TOMATE

FILET DE BAR

Salsa méditerranéenne

CATCH OF THE DAY

CATCH OF THE DAY

BELL PEPPER RISOTTO



GRILLED VEGETABLES | MARINATED CORN

CHEF'S CHOICE



VARYING MEAT DISH

RISOTTO AU POIVRON



LÉGUMES GRILLÉS | MAÏS MARINÉ

LE CHOIX DU CHEF



Plat de viande varié

All main courses include fries Tout les plats principaux incluent des frites

# 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 **€47,50** 





**DESSERTS** 10,00

SELECTION OF CHEESES 2

FIG CHUTNEY | WALNUT | GERMAN FRUITBREAD

BLONDIE

LIGHT RASPBERRY BROWNIE DARK CHOCOLATE ICE CREAM TUILE | RASPERRY COMPOTE

DAME BLANCE

VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

**STRAWBERRY TASTING** 

HANGOP (DUTCH-STYLE STRAINED yoghurt)| marinated strawberries | SORBET | PANNA COTTA

**DESSERTS** 10,00

SÉLECTION DE FROMAGES 121 📫

Chutney de figues | noix | Pain de fruits allemand

BLONDIE

Brownie blond aux framboises | GLACE AU CHOCOLAT NOIR | TUILE | COMPOTÉE DE FRAMBOISES

**DAME BLANCE** 

GLACE VANILLE | SAUCE AU CHOCOLAT | CHANTILLY

DÉGUSTATION DE FRAISE

HANGOP (YAOURT ÉGOUTTÉ À LA HOLLANDOISE) | FRAISES MARINÉES | SORBET | PANNA COTTA

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 **€47,50** 

