

BRASSERIE

DE MARKT

EST.'21

HATTEM

DINER BRASSERIE DE MARKT

De kunst van te leven is thuis te zijn alsof men op reis is

- Godfried Bomans -

VOORGERECHTEN

BASKET - B'RUSTIEK 7,90

Mandje B'rustiek® brood op basis van "levain" is gemaakt met de bloemsoort "farine tradition Française".

Daaraan voegen we water, zeezout en een héél klein beetje gist toe. Zonder enige toevoeging, met uitsluitend 100% natuurlijke ingrediënten, met tomatenmayonaise, Kerriemayonaise en aioli.

SOEPEN

VEGETABLES - licht gebonden soep van gegrilde aubergine & kaviaar van aubergine 7,90

MUSHROOMS - heldere bouillon van paddenstoelen van de markt 8,90

BISQUE - romige soep van schaaldieren, truffelroom & kreeft afgeblust in cognac 9,90

KOUDE VOORGERECHTEN

CLASSIC - carpaccio van rund met rucola, groente & Pecorino 12,90

CLASSIC PLUS - classic carpaccio & mousse van eendenlever 16,90

VEGA MARKET - groene asperges & groentes van de markt 16,90

FISH PALETTE - koud gerookte zalm met crème van mierikswortel 15,90

WORLD-FAMOUS - gebakken kip, ansjovis & Parmezaanse kaas 17,90

WARME VOORGERECHTEN

CRUSTACEAN - gegrilde langoustines in de schaal & kruidenboter 19,90

DEER DISH - lauwwarme hertenham met tamme kastanjes, vijgen & bosbessen 15,90

PROEVERIJ VAN DE PLANK

OFF THE SHELF - luxe plank met lekkernijen van De Markt – v.a. 2 personen p.p. 16,90

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

FRENCH - gekonfijte knoflook met gegrilde groentes & crostini 19,50

ITALIAN - risotto pinot grigio met truffel nero & bospaddenstoelen 20,90

VIS

EASTERN - tonijn van de grill met sesamzaad & sojasaus 25,50

CANADIAN - halve kreeft in de schaal met bladspinazie & hollandaisesaus dagprijs

ATLANTIC - kabeljauwfilet, zacht gegaard in olijfolie, bloemkool & saffraancreme 20,90

GEVOGELTE

MOROCCAN - kruidige kip tajine met couscous	20,90
PORTUGUESE - gebakken eendenborstfilet, met girolles, bospeen & portsaus	24,90

VLEES

BURGUNDIAN - gestoofde lamsschenkel met stoofperen & aardappelpuree	26,90
---	-------

VLEES - UIT DE DRY AGED KAST

van de grill, met chimichurri & gepofte aardappel

Slagerij Van der Vlis levert vlees van dieren die de beste verzorging en voeding gekregen hebben. Op die manier ontstaat het allerbeste vlees. Bij dry aging wordt het vlees (nog aan het bot) voor een periode variërend van 21 tot 45 dagen, gerijpt in onze dry aged kast. Deze kast regelt de luchtvochtigheid naar 85 procent en dankzij luchtcirculatie bij een koele temperatuur ontstaat een proces waarbij het vocht uit het vlees verdampt. Daardoor krijgt het vlees een geconcentreerde smaak. Het spierweefsel wordt langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals.

RIBEYE

prijs op aanvraag

De ribeye zit aan de voorkant van de rug van het rund, tussen de schouder en de dunne lende. Het mooie vlees van de fijne rib dankt zijn malsheid en onovertroffen volle smaak aan de hoge mate van (vet)marmering. Anders gezegd: dit vlees is doorregen met vet, dat komt omdat het rund deze spier weinig gebruikt. Ribeye is daardoor een sensatie voor de smaakpapillen.

De naam ribeye is afgeleid van het 'oogje' vet midden in het vlees.

ENTRECOTE

prijs op aanvraag

Entrecote komt van de dunne lende van het rund, het deel dat volgt op de rib waaruit de ribeye gesneden is. Het heeft een zacht vetlaagje aan de buitenrand, dat zorgt voor een rijke smaak en een heerlijk zachte bite. De entrecote heeft een mindere vetmarmering dan de ribeye en is dankzij de onverzadigde vetzuren ook nog eens heel gezond.

SIDE DISHES

ORANGE-FRIED - Friet van zoete aardappel & truffelmayonaise	4
GREEN-BURNT - Groene asperges van de grill & Hollandaisesaus	6
GREEN-STIR-FRIED - Gewokte spinazie & pijnboompitten	5
RED-GREEN-FRESH - Salade van de markt met tomaat & komkommer	4

DESSERTS

CHEESE MARKET – Kaas van de markt & Hollandse appelstroop	12,90
CREAMY PUDDING - Crème brûlée van tonkabonen & kokos	8,50
FRUIT MARKET – Fruit van de markt met sabayon	8,50

WELKOM BIJ BRASSERIE DE MARKT

Welkom in dit oude, authentieke en sfeervolle pand, waar we sinds november 2021 gestart zijn met Brasserie De Markt. De menukaart biedt een assortiment 'vers van de markt gerechten' van het beste vlees, de fijnste vis en met weloverwogen vegetarische gerechten. De drankenkaart is daarop aangepast en biedt kwalitatieve wijnen en mooie bieren die uw bezoek aan Brasserie de Markt compleet maken.