

DE MARKT



LUNCH · BORREL · DINER

BRASSERIE DE MARKT HATTEM.....

Brasserie De Markt biedt een wisselend assortiment in een sfeervol en prachtig historisch pand. Je kan bij ons dagelijks terecht vanaf 11.00 uur voor een fijne lunch of een heerlijk diner, maar ook om gezellig te borrelen met wat kleine gerechtjes.

Wij bieden je de gezelligheid van een brasserie, met een wisselend en divers assortiment en zijn tegelijkertijd een adres waar je graag terugkomt voor onze vertrouwde en herkenbare gerechten en dranken.

Laagdrempelig, waar we voor elke gast een feestmaaltijd willen bereiden met het beste vlees, de fijnste vis of weloverwogen vegetarische gerechten; met gezonde vruchtensappen, uitgelezen wijnen, mooie bieren en kwalitatieve dranken.

Je bent welkom in De Keukenmarkt, De Wijnmarkt of De Bloemenmarkt!

Gastvrije groet, Team Brasserie de Markt

DE MARKT

Heeft u allergenen? Geef het ons aan!
Onze medewerkers adviseren u graag!

Afrekenen uitsluitend per tafel en niet per persoon. Wij danken u voor uw begrip.

BORRELKAART.....

SPAANS BROOD – Met tapenade, pesto & aioli	8,90
OSSENWORST – Met Amsterdams zuur	12,90
NACHO’S VAN DE MARKT – Met rode ui, tomatensalsa, guacamole en crème fraîche, gegratineerd	12,90
JONGE KAASTENGELS – 8 st, met truffelmayo	11,90
GARNALENKROKETJES – 6 st, met Zwolse mosterd	13,90
AMBACHTELIJKE BITTERBALLEN – 8 st, met Zwolse mosterd	10,90
BITTERGARNITUUR WARM GEMENGD – 16 st – diverse warme hapjes met sauzen	15,90
BITTERGARNITUUR WARM GEMENGD – 32 st – diverse warme hapjes met sauzen	29,90

cocktails 		gin & tonic Double Dutch Indian 	
Aperol Spritz	9,50	Bulldog G&T	9,50
Frisse, bitterzoete Aperol met ijs, prosecco, bruiswater & sinaasappel		Stoere Premium Gin uit Engeland met limoen & tonic	
Campari Spritz	9,50	Bobby’s G&T	11,00
Bitterzoet en sprankelend met ijs, prosecco, bruiswater & limoen		Schiedamse Premium Dry Gin met sinaasappel, kruidnagel & tonic	
Luxardo Limoncello Tonic	9,75		
Frisse mix op basis van citroen met tonic & veel ijs			
Pornstar Martini	9,75	Alcoholvrij	
Tropische cocktail met wodka, passievrucht & vanille		LYRE’S PINK LONDON G&T	9,75
		Alcoholvrije ‘gin’ met tonen van aardbei, mint en grapefruit & tonic	

LUNCH

DESEMVLOERBROOD - WIT OF BRUIN

Onze luxe belegde broodjes worden geserveerd op versgebakken desemvloerbrood. Stevig en voedzaam. Krokante korst, zachte binnenkant. Desembrood is wat steviger dan gistbrood. Door de lange rijstijd heeft het brood een bijzondere, volle smaak. Niet alleen voor het oog een verrijking op iedere tafel, maar ook vooral erg smakelijk.

EIEREN & KROKETTEN

KROKET – 1 ambachtelijke rundvlees kroket met brood & mosterd	9,90
KROKETTEN – 2 ambachtelijke rundvlees kroketten met brood & mosterd	14,50
OMELET – Met zalm en spinazie	14,90
OMELET – Met geitenkaas, tomaat, lente-ui en pompoenpitten	14,90

TOSTI'S

DE MARKT – Geitenkaas, walnoten en honing	11,90
CLASSIC – Met ham en/of kaas	9,90
FRANS – Ham en/of kaas met kaassaus gegratineerd	10,90

BROODJES

RUND – Ossenhaasreepjes, ui, paprika en champignons	17,90
CARPACCIO – Runderlende, rucola, Parmezaanse kaas & pompoenpitten	15,50
ZALM – Gerookte zalm, mierikswortelcrème en rode ui	15,90
OOSTERSE KIP – Kippendij, ui, tomaat, bosui en chilimayonaise	15,90
EEND – Gerookte eendenborst en kersenconfituur	14,90
VEGAN ITALIAN – Pesto, tomaat, gegrilde parika, rucola en artisjok ✓	14,90
AVOCADO – Gegrilde avocado, rucola, ei & limoenmayonaise ✓	14,90



SOEPEN MET DESEMVLOERBROOD

MEDITERRAANSE TOMATENSOEP – Tomaten, paprika, basilicum en een scheutje tabasco	9,90
PADDENSTOELENSOEP – Romige champignonsoep met lente-ui	9,90
ZWOLSE MOSTERDSOEP – Romige mosterdsoep met of zonder zalm	10,90

MAALTIJDSALADES

ZALM – Warm gerookte zalm met rode ui, tomaat, komkommer, ei en citroenmayonaise	22,90
OSSENHAAS – Ossenhaasreepjes, paprika, champignon, ui en truffelmayonaise	24,90
GEITENKAAS – Gegratineerde geitenkaas, honing, appel, walnoten en pompoenpitten	21,90

12 UURTJE DE MARKT

Broodje zalm, broodje eendenborst, broodje avocado en een kopje mosterdsoep

16,90

WARME LUNCH

KIPSATÉ – Gemarineerde kippendijen met satésaus, atjar en verse frites	22,90
BIEFSTUK – Met brood en eigen jus en verse frites	33,90
LINTPASTA – Met paddenstoelen, room, rucola, broccoli en burrata ✓	23,90
QUICHE – Ricotta, spinazie, emmentaler en pesto	23,90



DINER

BROOD

BARRA GALLEGA DE LUXE – Spaans brood met tapenade, pesto en aioli 8,90

VOORGERECHTEN

RUND – Carpaccio van runderlende, rucola, Parmezaan snippers & pompoenpitten 15,90

EEND – Salade met gerookte eendenborst & kersenconfituur 14,90

ZALM – Salade met gerookte zalm & mierikswortelcrème 14,90

VEGA – Vijgen, geitenkaas, walnoten, honing en salade ✓ 14,90

CHAMPIGNONS – Grotchampignons in romige saus met groene kruiden & mozzarella ✓ 14,90

GAMBA’S – 6 in knoflook gewokte gamba’s met tomaat en lente-ui 16,90

HOOFDGERECHTEN *worden geserveerd met groenten van het seizoen en aardappलगarnituur*

VEGA

QUICHE – Ricotta, spinazie, emmentaler en pesto ✓ 23,90

LINTPASTA À LA MINUTE – Met paddenstoelen, room, rucola, broccoli en burrata ✓ 23,90

VIS

DORADE – Gebakken in knoflook, groenten van het seizoen en citroen 24,90

ZALMFILET – Op de huid gebakken en groenten van het seizoen 25,90

GEVOGELTE

EEND – Gebakken eendenborstfilet, sinaasappelchutney en groenten van het seizoen 29,90

KIPPANNETJE – Kippendijen, knoflook chili-saus, tomaat, lente-ui en rijst 23,90

KIPSATÉ – Gemarineerde kippendijen met satésaus, atjar en kroepoek 22,90

VLEES

BIEFSTUK – Met groenten en eigen jus 33,90

OSSENHAASREEPJES – In knoflook chilisaus, paprika, champignons, ui en rijst 27,90

RIBEYE – Kalfsribeye in boter gebakken met knoflook en groente 33,90

BLACK ANGUS BURGER – Frisse sla, tomaat, augurk, cheddar en bacon 22,90

SOEPEN MET DESEMVLOERBROOD

MEDITERRAANSE TOMATENSOEP – Tomaten, paprika, basilicum en een scheutje tabasco 9,90

PADDENSTOELENSOEP – Romige champignonsoep met lente-ui 9,90

ZWOLSE MOSTERDSOEP – Romige mosterdsoep met of zonder zalm 10,90

MAALTIJDSALADES

ZALM – Warm gerookte zalm met rode ui, tomaat, komkommer, ei en citroenmayonaise 22,90

OSSENHAAS – Ossenhaasreepjes, paprika, champignon, ui en truffelmayonaise 24,90

GEITENKAAS – Gegratineerde geitenkaas, honing, appel, walnoten en pompoenpitten 21,90

BIJGERECHTEN

Krokante frites & mayonaise 4,90

Gebakken aardappels 5,90

Groenten van het seizoen 7,90

Salade van de Markt met tomaat & komkommer 6,90



KIDSMENU GESERVEERD MET FRITES EN APPELMOES

KIPNUGGETS 10,90

KROKET 10,90

KIPFRIKANDEL 10,90

NAGERECHTEN DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE – Met gekarameliseerde bruine suiker 9,90

TARTELETTE – Tarte tatin van appel met vanille-ijs 10,90

CHOCOLADE TRUFFON – Met een bodem van cake 10,50

SORBET VAN DE MARKT – Met fruit, ijs en aardbeiensaus 10,90

BANANA SPLIT – Banaan, roomijs met chocoladesaus 9,90

ADVOCAAT ROYALE – Roomijs met advocaat en slagroom 9,90

KINDER- OF SENIORENIJSJE – Twee bolletjes ijs en slagroom 6,90



DRANKEN

KOFFIE

Latte Caramel - Hazelnoot	5,50
Latte Macchiato	4,50
Espresso Macchiato	3,50
Koffie	3,30
Espresso - Manetti	3,35
Dubbele Espresso	4,25
Koffie Verkeerd	3,95
Cappuccino	3,95
De Cappucino	3,95
Decafé	3,75
Flat White	5,50
+Havermelk	1,00

KOFFIE SPECIAAL

Irish Coffee - Jameson	9,90
French Coffee - Grand Marnier	9,90
Spanish Coffee - Licor 43	9,90

THEE

Thee	3,30
Munt Thee	4,50
Gember Thee	4,50
Chai Latte	5,50

ZUIVEL

Melk - Karnemelk	3,50
Chocomel - Fristi	4,50
Warme chocomel	4,75
Warme chocomel mét slagroom	5,65
Warme chocomel mét rum & slagroom	9,90

VRUCHTENSAPPEN

Verse Jus d'orange	5,25
Royal Club Tomatensap	4,25
Royal Club Appelsap	4,25
Schulp Appel-Vlierbes (bio)	5,25

FRISDRANKEN

Sourcy Blauw - Rood	3,60
Pepsi Cola Regular - Cola Max	3,75
Seven Up Lemon - Sisi Orange	3,75
Lipton Ice Tea	4,25
Lipton Ice Tea Green	4,25
Royal Club Bitter Lemon	4,25
Royal Club Cassis	4,50
Rivella	4,50
Royal Club Ginger Ale	4,25
Royal Club Ginger Beer	4,25
Dubbelfrisss appel-perzik	4,25
Royal Club Ranja Fruitmix	3,25

TONIC DOUBLE DUTCH

Indian Tonic Water	4,95
--------------------	------

TAFELWATER 75cl

Sourcy Pure Dutch – Blauw of Rood	7,90
-----------------------------------	------

GEBAK

Appeltaart	4,90	Gebak van de week	v.a. 5,95	Grote toef slagroom	0,90
------------	------	-------------------	-----------	---------------------	------

PILSNER URQUELL

Pilsner Urquell betekent letterlijk: “de oerbron van pilsner”. Het bier wordt sinds 1842 gebrouwen in de Tsjechische stad Pilsen. Het biertype van ondergistend bier vindt hier dus zijn oorsprong. Inmiddels wordt dit Pilsner gewaardeerd door bierdrinkers uit de hele wereld.

..... Pilsner Urquell 30cl – 4,4% **5,30** Pilsner Urquell 50cl – 4,4% **8,00**

BIER VAN DE TAP

Pilsner Urquell	30cl	4,4%	5,30
	50cl	4,4%	8,00
Grolsch Premium Pilsner	25cl	5,0%	3,95
	50cl	5,0%	7,50
Grolsch 0.0		0,0%	4,75

WEIZEN

Grolsch Puur Weizen	30cl	5,5%	6,50
Grolsch Puur Weizen	50cl	5,5%	8,90
Grolsch Weizen 0.0		0,0%	6,50
Weihenstephaner Hefe Weissbier		5,4%	6,50

WITBIER

La Trappe Witte Trappist	5,5%	6,75
--------------------------	------	------

I.P.A.

Vesting Session IPA <i>Elburg</i>	3,5%	7,25
BrewDog Punk IPA	6,4%	8,25

ALE

DAVO Surf Ale <i>Deventer</i>	6,4%	8,25
-------------------------------	------	------

AMBER

Bolleke De Koninck	5,2%	5,25
Hert Bier - ‘Lang zal die leven’	7,2%	6,50
<i>Van de Veluwe, uit Putten</i>		

BLOND

La Trappe Blond	6,5%	6,25
La Chouffe	8,0%	6,25
Duvel	8,5%	6,00

DUBBEL - DONKER

La Trappe Nillis 0,0	0,0%	7,00
Grimbergen Dubbel	6,5%	7,30
La Trappe Quadrupel	10,0%	8,50

TRIEPEL

Tripel Karmeliet	8,0%	7,25
Westmalle Tripel	9,0%	8,50

SOUR - RED ALE

Rodenbach Classic	5,2%	6,50
-------------------	------	------

FRUITBIER

Liefmans Fruitesse	3,8%	5,50
Liefmans Fruitesse 0.0	0,0%	5,50
Grolsch Radler Citroen 0.0	0,0%	5,50

PSV

Graham's Port: The Tawny of Six Grapes Ruby	6,50
Valdespino Sherry: Fino of Medium Dry	6,50
Martini Bianco of Rosso	6,50

Aperitief

Campari - Bitterzoet & ijzersterk sinds 1860	6,50
--	------

Aperitief Alcohol Vrij

Crodino - Alcoholvrij met een bite!	4,75
-------------------------------------	------



BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jonge Jenever - Oude Jenever - Korenwijn	4,90
Citroen Brandewijn - Bessenjenever	4,90
Vieux - Berenburger	4,90

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Gin	5,50
Rum	6,90
Wodka	6,90
Whiskey	6,90
Cognac	9,50

BUITENLANDSE LIKEUREN

Diverse binnen- en buitenlandse likeuren	vanaf 6,90
--	------------

WIJNKAART.....

MOUSSEREND

	GLAS	FLES
Cava Clos Amador – Brut Reserva Delicat (flesje 20cl) <i>Xarello, Macabeo, Parellada</i> Spanje – Penedès Elegant, Fris, Fruitig		12,90
Salentein Sparkling – Brut Cuvée Exceptionnelle ✓ <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> Argentinië – Mendoza Lichtroze, Citrus, Toast, Sappig		52,50

WITTE WIJNEN

Santa Rita Estates – Heroes Reserva <i>Chardonnay</i> Chili – Central Valley Elegant, Honing, Perzik, Vanille	5,95	32,50
Bodegas Ramón Bilbao – Enaria ✓ <i>Verdejo</i> Spanje – Rueda Stuivend, Gedroogd Fruit, Venkel	6,25	34,50
Laurent Miquel Père et Fils <i>Sauvignon Blanc</i> Frankrijk – Pays d’Oc Fris, Fruitig, Citrus, Zuiver	6,25	34,50
Farina – Pinot Grigio del Veneto <i>Pinot Grigio</i> Italië – Venetie Fruitig, Peer, Zacht, Bloemig	6,50	35,50
Al Mercado Blanca ✓ <i>Garnacha Blanca</i> Spanje - Catalunya Vol, Zacht, Bloemig		37,50

	GLAS	FLES
Laurent Miquel Lieu-dit Vérité ✓ <i>Viognier</i> Frankrijk – Pays d’Oc Goudgeel, Abrikoos, Bloemig		45,00
Bodegas Salentein – Numina <i>Chardonnay</i> Argentinië – Mendoza Goudgeel, Ananas, Hout		56,00

ROSÉ

Laurent Miquel Vendanges Nocturnes Classic <i>Syrah, Cinsault</i> Frankrijk – Pays d’Oc Fris, Licht, Fruitig	5,95	32,50
Terra d’Alter Expressão Rosé <i>Alfrocheiro, Aragonez, Touriga</i> Portugal – Alentejano Bloemig, Fruitig, Licht Kruidig	6,50	35,50

VAN DE SPAANSE MARKT ~ EL MERCADO

De Spaanse Al Mercado (De Markt) wijnen worden geproduceerd door Belgische & Nederlandse ondernemers met maar één doel: ze willen de beste biologische (& vegan) wijnen ter wereld maken!



Al Mercado Blanca
Lekker vol maar zacht; doet denken aan anijs, venkel, bloemen en een lichte toon van toast.

Al Mercado Tinto
Fluweelzacht, hints van frambozen, pruimen, vijgen en rozijnen, een vleugje peper, licht kruidig.

RODE WIJNEN

	GLAS	FLES
Terra d’Alter Expressão Tinto <i>Aragonês, Trincadeira</i> Portugal – Alentejano Rood fruit, Pruimen, Kruidig	5,95	32,50
Bodegas Ramón Bilbao – Monte Lano <i>Tempranillo</i> Spanje – Rioja Donker fruit, Structuur, Hout	6,50	35,50
Laurent Miquel Père et Fils <i>Merlot</i> Frankrijk – Pays d’Oc Bosbessen, Rijp, Vol	6,50	35,50
Farina Bardolino <i>Corvina, Rondinella</i> Italië – Bardolino Helderrood, Licht, Rozen	6,50	35,50
Al Mercado Tinto ✓ <i>Syrah, Garnacha</i> Spanje - Catalunya Zacht, Fruitig, Kruidig		37,50
Bodegas Ramón Bilbao – Rioja Reserva ✓ <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano (vegan)</i> Spanje – Rioja Complex, Fruitig, Intens, Rijk		45,00
Bodegas Salentein – Numina <i>Cabernet Franc</i> Argentinië – Mendoza Zwart fruit, Kruidig, Rijk		56,00

PORT & SHERRY

	GLAS
Graham’s Port The Tawny <i>Touriga Francesa, Touriga Nacional</i> Portugal – Porto Oranjegoud, Elegant, Hout gelagerd	6,75
Graham’s Six Grapes Reserve Ruby Port <i>Touriga Franca, Touriga Nacional</i> Portugal – Porto Donkerroijn, Intens, Rijk, Rijp	6,75
Graham’s Blend N° 5 White Port <i>Malvasia Fina, Moscatel Galego</i> Portugal – Porto Modern, Fris, Expressief	6,75



TIP BIJ ONZE DESSERTS:

Valdespino Pedro Ximenez “El Candado” <i>Pedro Ximenez</i> Spanje – Jerez Geconcentreerd, Zacht, Zoet	6,50
Valdespino Moscatel “Promesa” <i>Moscatel</i> Spanje – Jerez Mahonie, Honing, Fris, Zoet	6,50



DE MARKT

ARRANGEMENTEN

iets te vieren?

Vraag onze medewerkers om meer informatie, we helpen je graag!

• KOFFIETAFEL

De ideale lunch voor een groter gezelschap; de ‘traditionele’ koffie- en/of broodtafel. Ook wij verzorgen deze manier van gezellig lunchen met elkaar, middels onze uitgebreide koffietafel in buffetvorm. Genieten van een geheel verzorgde uitgebreide lunch met keuze uit diverse lekkernijen, zorgvuldig voor u samengesteld.

• BRUNCH

De brunch staat voor niet al te zwaar eten in een prettige, ongedwongen sfeer. Een brunch is een combinatie van een laat ontbijt en een vroege middagmaaltijd en wordt georganiseerd tussen 11:00 en 15:00 uur en gepresenteerd in buffetvorm. Ideaal voor gezelschappen waar gasten van ver komen om elkaar (weer eens) te ontmoeten.

• WARM & KOUD BUFFET

Wij verzorgen voor gezelschappen ons uitgebreide en gevarieerde warm & koud buffet. Geniet van een compleet verzorgde en feestelijke maaltijd, met keuze uit diverse lekkernijen die zorgvuldig zijn gekozen en uiteraard feestelijk worden gepresenteerd!

• BBQ-ARRANGEMENT

De heerlijke geuren van geroosterd vlees? De gezelligheid van een knapperend vuurtje? Wij verzorgen voor gezelschappen ons uitgebreide BBQ-arrangement, die wij ook met gebruik van onze Ofyr kunnen aanbieden. U kunt genieten van een compleet verzorgde ‘geurige’ maaltijd, met keuze uit diverse heerlijkheden die zorgvuldig zijn geselecteerd!

- Een High Tea, High Wine of High Beer is vanaf 2 personen te reserveren.
- Alle overige arrangementen zijn te boeken vanaf 20 personen.
- Bij al onze arrangementen is maatwerk mogelijk!

• BORREL & FEEST ARRANGEMENT

Waar is dat feestje? Natuurlijk bij De Markt!

Heb je iets te vieren met de familie? Organiseer je een personeelsfeestje of een gezellige reünie? Ben je op zoek naar een leuke locatie voor jullie kerstborrel of een “Vrijmibo”? Kom dan genieten van ons borrel- arrangement met hapjes.

• HIGH TEA

Wil je gaan shoppen in Heerde, een museum bezoeken in Hattem, een heerlijke fietstocht maken in het fraaie Nunspeet of een fijne wandeling maken in de bossen bij Vierhouten? Wil je vervolgens weer nieuwe energie opdoen maar niet te zwaar tafelen? Dan is een heerlijke High Tea niet alleen heel gezellig, maar ook uitermate geschikt om ‘bij te tanken’ en met elkaar te genieten van lekkere hartige en zoete hapjes met onbeperkt thee.

SAMEN GENIETEN!

• HIGH WINE

Hoe kun je iemand eens goed bedanken en/of verwennen? Wil je jouw vrienden bedanken voor hun inzet tijdens het verhuizen of klussen in het nieuwe huis? Is je zoon of dochter geslaagd voor een pittig examen? Dan kan onze High Wine, geselecteerd uit de wijnen uit kelders van Verbunt Verlinden, wel eens hét perfecte cadeau zijn.

• HIGH BEER

Voor vrienden of vriendinnen die hoognodig weer eens willen bijpraten, het liefst onder het genot van een mooi glas bier en bijpassende gerechtjes! Wanneer een ‘gewoon pilsje’ niet spannend genoeg is om een bijzonder samenzijn te vieren. Voor wie graag (samen) nieuwe smaken of verrassende bieren wil ontdekken is onze High Beer, met speciale bieren geselecteerd uit regionale brouwerijen, zeker de juiste keuze!

ONS KEUZEMENU

3 gangen voor € 37,50

VOORGERECHTEN

RUND – Carpaccio van runderlende, rucola, Parmezaan schilfers & pijnboompitjes
of

ZALM – Salade met gerookte zalm & mierikswortelcrème
of

CHAMPIGNONS – Grotchampignons in romige saus met groene kruiden & mozzarella ✓

HOOFDGERECHTEN

KIPPANNETJE – Kippendijen, knoflook chili-saus, tomaat, lente-ui en rijst
of

LINTPASTA À LA MINUTE – Met paddenstoelen, room, rucola, broccoli en burrata ✓
of

DORADE – Gebakken in knoflook, groenten van het seizoen en citroen

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE – Met gekarameliseerde bruine suiker
of

CHOCOLADE TRUFFON – Met een bodem van cake
of

BANANA SPLIT – Banaan, roomijs met chocoladesaus