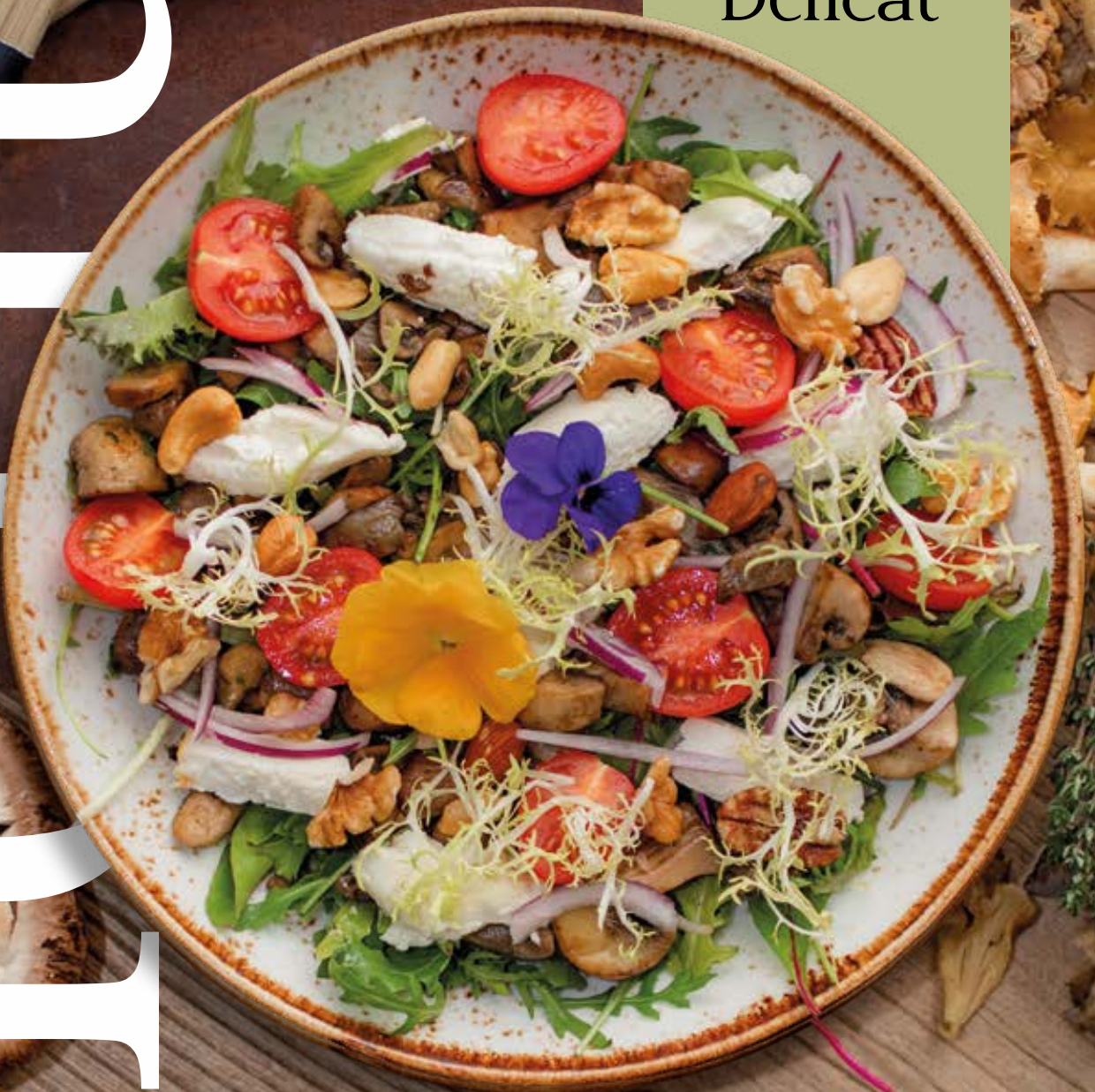


Menu



Van harte welkom bij Brasserie Délicat.
Geniet in huiselijke sfeer van heerlijk
gebak, lunch, borrel en diner.

Je kunt dagelijks bij ons terecht van
11:00 uur tot 22:00 uur

Onze keuken is geopend van
12:00 uur tot 20:00 uur.

Heeft u een allergie? Laat het ons
weten, wij helpen u graag.

Per tafel presenteren wij
slechts één rekening.
Tip: gebruik de Tikkie app om uw
rekening te delen met uw tafelgenoten.



Onze Brasserie

Ons gezellige team staat graag klaar voor onze gasten. Van gezinnen tot fietsers, van vaste gasten tot toeristen. Wij horen terug dat ze komen voor de sfeer, de verrassende gerechten, de omgeving, en onze service.

Neem plaats in de serre, bij de open haard of aan één van de lange tafels en geniet van onze uitgebreide menukaart. Wist je dat wij meerdere bordspellen in onze kast hebben staan? Speel gezellig samen een spelletje! Voor de kleinsten hebben wij kleurplaten en potloden staan, zodat ook zij zich vermaken.

Op ons terras kun je plaats nemen aan een tafel tussen prachtige bloemen. De drie grote schaduwdoeken zorgen ervoor dat je ook bij minder mooi weer lekker buiten kan blijven eten. Het terras van Brasserie Délicat stond vorig jaar zelfs op plek 27 van Nederland in de terras top 100. Daar zijn wij trots op! Kom jij binnenkort ook genieten op ons terras?

Omgeving

Brasserie Délicat is prachtig gelegen tegenover de ingang van Nationaal Park de Hoge Veluwe. Een mooie uitvalsbasis voor een fietstocht of wandeling door de natuur. In samenwerking met Route.nl is Brasserie Délicat start- en/of eindpunt van meerdere fiets- en wandelroutes. Wij hebben voldoende plek om je fiets te stallen, gratis oplaadpunten en leensloten voor fietsen.

Soepen

Bij onze soepen serveren wij versgebakken Frans stokbrood en onze beroemde groene tapenade van oude boeren streekkaas en verse pesto

TOMATENSOEP 8,95

Huisgemaakte soep van pomodori-tomaten, knoflook, salie en een Italiaanse groene kruidenolie

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

HONINGMOSTERDSOEP 8,95

Romige soep van grove mosterd, honing, knapperige kruimels van spekjes en verse groene kruiden.

SOEP VAN DE DAG 8,95

Laat je verrassen door de creativiteit van onze chef met onze heerlijke soep van de dag

Belegd brood specials

Keuze uit ambachtelijk wit of volkoren oerbrood

TWAALF UURTJE

Oerbrood met pikant belegen boerenstreekkaas en een gebakken spiegelei, oerbrood met een ambachtelijke draadjsvleeskroket en Franse mosterd, soep naar keuze en een boeren scharrelei-salade

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

16,95

BOSLUNCH

Oerbrood met pikant belegen boerenstreekkaas en een gebakken spiegelei, oerbrood met een oesterzwamkroket, gebakken paddenstoelen en Franse mosterd, soep naar keuze en een boeren scharrelei-salade

16,95

HALF EENTJE

Oerbrood met roerei en gerookte zalm, oerbrood met twee Hollandse garnalenkroketjes en cocktailsaus, soep naar keuze en een vissalade

16,95

SPIEGELEI

Oerbrood belegd met pikant belegen boerenstreekkaas, Gelderse achterham en drie gebakken spiegeleieren

12,95

KROKETTEN

Oerbrood belegd met twee ambachtelijke draadjsvlees-kroketten en Franse mosterd

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

12,95

RUNDERCARPACCIO

Oerbrood belegd met carpaccio van het weiderund, afkomstig van de Farm Fields, bieslook, rode ui, geroosterde pijnboompitten, geraspte Reypenaer kaas en gearneerd met rucola

Keuze uit: truffelmayonaise of verse pesto

15,95

Panini

PANINI CAPRESE

Panini met romige mozzarella, groene pesto en pomodori-tomaten
Geserveerd met een pesto mayonaise

9,95

PANINI HOT CHICKEN

Panini met pikante kip, gesmolten cheddar en ui
Geserveerd met een sriracha mayonaise

9,95

Salades

Bij onze salades serveren wij versgebakken Frans stokbrood en onze beroemde groene tapenade van oude boeren streekkaas en verse pesto

VELUWE 16,95

Salade “Veluwe” met geitenkaas van de Bokkesprong, gebakken bospaddenstoelen, gesuikerde noten, rode ui, komkommer, gedroogde vijgen en een frambozen vinaigrette

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

CARPACCIO 16,95

Salade met carpaccio van het weiderund, afkomstig van de Farm Fields met bieslook, rode ui, geroosterde pijnboompitten en geraspte Reypenaer kaas. Gegarneerd met een rucola

Keuze uit: truffelmayonaise of verse pesto

ZALM 16,95

Salade met Noorse gerookte zalm, gekookt ei, groene asperges, rode ui, komkommer, zoetzure radijsjes en een geroosterde sesamdressing

Pokebowls

TATSUTA KIP 16,95

Sushi-rijst met korante stukjes Japanse kippendijen, wakame, sojabonen, zoetzure wortel, ingelegde takuan, komkommer, avocado crème, furikake en sriracha mayonaise

TEMPURA GARNAAL 16,95

Sushi-rijst, gevuld met krokante tempura-garnalen, wakame, sojabonen, zoetzure wortel, ingelegde takuan, komkommer, avocado crème, furikake en een gerookte sesam dressing

NO CHICKEN TENDERS 16,95

Sushi-rijst, gevuld met knapperige plantaardige tenders, wakame, sojabonen, zoetzure wortel, ingelegde takuan, komkommer, avocado crème, furikake en chipotle mayonaise

Borreltijd

NACHO'S 9,95

Nacho's met cheddar, crème fraîche, tomaat, bosui, avocadocrème, rode ui, chilisaus en een milde tomatensalsa

Ook verkrijgbaar met pikante kip: + 3,95

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

LOADED FRIES 9,95

Ambachtelijke friet met bosui, cherry tomaatjes, paprika en gratineerd met cheddar en oude boeren streekkaas uit de oven met een truffelmayonaise

Ook verkrijgbaar met pikante kip en sriracha mayonaise: + 3,95

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

BITTERBALLEN 9,95

Ambachtelijke bitterballen, geserveerd in een portie van 8 stuks
Geserveerd met Franse mosterd

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

CHICKEN TENDERS 9,95

Krokante kipstukjes, geserveerd in een portie van 8 stuks
Geserveerd met pittige sriracha mayonaise

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

BITTERGARNITUUR 17,95

Bittergarnituur met ambachtelijke bitterballen, krokante kipsnacks, pikante mini loempia's en kaasstengels van oude kaas, geserveerd in porties van 4 stuks
Geserveerd met Franse mosterd, mayonaise en chilisaus

BORRELPLANK DE LUXE 20,95

Borrelplank met gesneden boeren belegen kaas, groene pesto kaas, Spaanse harde worst, 4 ambachtelijke bitterballen, gemarineerde groene knoflook olijven, gesneden Frans stokbrood en onze beroemde groene tapenade van oude boeren streekkaas en verse pesto

Plates

Onze plates worden geserveerd met verse frieten, mayonaise en een salade van het seizoen. Als alternatief voor friet, kun je ook kiezen voor aardappels in de schil uit de oven, tegen een meerprijs van 1,95

VELUWS STOOFPOTJE

Stoofpotje bereid volgens oma's receptuur en gevuld met het malse vlees van het weiderund, afkomstig van de Farm Fields met verschillende soorten bospaddenstoelen

21,95

BURGER DÉLICAT

Burger van het malse vlees van het weiderund, afkomstig van de Farm Fields geserveerd op een ambachtelijke biologische bol met cheddar, bacon, chutney van rode ui en een relish van jalapeño en augurk

21,95

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

SPARE RIBS DÉLICAT

Langzaam gegaarde Spareribs, afgelakt met onze huisgemaakte barbecuesaus. Geserveerd met een knoflooksaus

23,95

OOSTERSE SATÉ

Saté van malse kippendijen in een ovenschaaltje met een Javaanse satésaus en seroendeng. Geserveerd met atjar en kroepoek

21,95

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

Pasta's

GNOCCHI

Gnocchi met een paprika-tomaten saus met zoete aardappel, cherrytomaten, bospaddenstoelen en verse basilicum

Geserveerd met versgeraspte Parmezaanse kaas

21,95

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

RAVIOLI

Ravioli gevuld met bospaddenstoelen met gebakken bospaddenstoelen, kruidenolie op Italiaanse wijze, knoflook, salie, rode peper en zwarte truffel

Geserveerd met versgeraspte Parmezaanse kaas

22,95

BREEKBROOD

Versgebakken breekbrood met aioli en onze beroemde groene tapenade van oude boeren streekkaas en verse pesto

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

8,95

3-gangen menu

Geniet van een heerlijk 3-gangen menu bij Brasserie Délicat! U heeft de vrijheid om zelf uw voor-, hoofd- en nagerecht te kiezen uit onze uitgebreide dinerkaart. U bestelt vooraf en inclusief nagerecht, zodat wij u de best mogelijke service kunnen bieden.

45,95

Voorgerechten

CAPRESE

Salade met buffelmozzarella, verschillende soorten tomaten, groene pesto, geroosterde pijnboompitten en verse basilicumblaadjes

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

13,95

ZALMTARTAAR

Tartaar van zalm, geserveerd met een aardappelsalade, een kwartelei, radijsjes, forelkuit en een geroosterde sesamdressing

13,95

CARPACCIO

Carpaccio van het malse vlees van het weiderund, afkomstig van de Farm Fields met bieslook, rode ui, geroosterde pijnboompitten, geraspte Reypenaer kaas en gearneerd met rucola. Keuze uit truffelmayonaise of verse pesto

13,95

HAM EN MELOEN

Verfrissende salade met prosciutto ham, verschillende soorten meloen en een frambozen balsamico

13,95

Hoofdgerechten

Bij al onze hoofdgerechten serveren we een frisse salade van het seizoen. Als extra optie kun je ook kiezen voor versgebakken friet of heerlijke aardappels in de schil uit de oven, tegen een meerprijs van 3,95

GNOCCHI 21,95

Gnocchi met een paprika-tomaten saus met zoete aardappel, cherrytomaten, bospaddenstoelen en verse basilicum.

Geserveerd met versgeraspte Parmezaanse kaas

Ook plantaardig verkrijgbaar 

RAVIOLI 22,95

Ravioli gevuld met bospaddenstoelen met gebakken bospaddenstoelen, kruidenolie op Italiaanse wijze, knoflook, salie, rode peper en zwarte truffel

Geserveerd met versgeraspte Parmezaanse kaas

RUMPSTEAK 26,95

Biefstuk van (200 gram) van het malse vlees van het weiderund, afkomstig van de Farm Fields met groenten van het seizoen en een pannetje Veluwesaus

ZALM 26,95

Op de huid gebakken zalm, verse groenten van het seizoen en een pannetje wittewijnsaus

EEND 26,95

Zacht gegaarde eendenbout, geserveerd met verse groenten van het seizoen en een pannetje calvadossaus

Desserts

Ons ambachtelijke ijs wordt door IJssalon van Swoll speciaal voor ons gemaakt

CHEESECAKE 9,95

Cheesecake, gemarineerde mango, yoghurt sinaasappels en verse rode vruchten

CREME BRULEE 9,95

Klassieke crème brûlée met vanilleroomijs

LIMONCELLO TIRAMISU 9,95

Tiramisu met lange vingers ingelegd in limocello

LEKKERNIEN VOOR BIJ DE KOFFIE 6,95

Geniet van een selectie van diverse zoete lekkernijen, perfect om je maaltijd mee af te sluiten of gewoon als traktatie op zichzelf

Wilt u een plantaardig dessert? Vraag het aan onze bediening.



Kids

SOEPJE 4,95

Keuze uit tomatensoep, honingmosterdsiep of soep van de dag

KINDERFAVORIETEN 7,95

Keuze uit de favoriete snacks: een ambachtelijke draadjesvlees kroket, frikandel of kipnuggets.

Geserveerd met frietjes, mayonaise en appelmoes

Ook plantaardig verkrijgbaar 

KIPSATÉ VOOR DE MINI 9,95

Smakelijke stukjes kipsaté en satésaus.

Geserveerd met frietjes, mayonaise en appelmoes

SPARE RIBS VOOR DE MINI 9,95

Speciale kinderportie spareribs.

Geserveerd met frietjes, mayonaise en appelmoes

BOEVENBORDJE GRATIS

Geniet van ons Boevenbordje, helemaal gratis voor de kleintjes tot 6 jaar oud!

Ze kunnen lekker meepikken van het eten van papa en mama



Brasserie Délicat

MAANDAG	11.00 - 22.00 uur
DINSDAG	11.00 - 22.00 uur
WOENSDAG	11.00 - 22.00 uur
DONDERDAG	11.00 - 22.00 uur
VRIJDAG	11.00 - 22.00 uur
ZATERDAG	11.00 - 22.00 uur
ZONDAG	11.00 - 22.00 uur

**Onze keuken is geopend
van 12.00 uur - 20.00 uur**

Welcome

Volg ons op



@brassriedelicat

Brassriedelicat.nl