



menukaart lunch

Puur Passie.

smaakvolle

BROODJES

Deze gerechten worden geserveerd op mais- of donker ambachtelijk vloerbrood

Broodje gezond met boerenkaas, tomaat, zoetzuur van wortel, groene asperges en rauwe ham	€ 6,75
Broodje kroket, twee van Dobben kroketten geserveerd met grove mosterd en roomboter	€ 6,75
Broodje biefstukpuntjes gebakken in pittige wasabi sojasaus met gebakken uitjes	€ 7,00
Croque monsieur	€ 7,00
Broodje carpaccio met truffel mayonaise, pijnboompitten, parmezaanse kaas en pesto van rucola	€ 7,00
Broodje gerookte zalm met kruidenmayonaise en een zoetzuur van komkommer	€ 8,00





verantwoorde

MAALTIJDSALADES

Alle salades worden geserveerd met brood en boter

Salade met lauwwarme geitenkaas, honing, karamelnootjes en honing-mosterddressing	€ 11,25
Salade carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaanse kaas en pesto van rucola	€ 13,75
Salade zalm met zoet zuur van komkommer en kruidenmayonaise	€ 13,25

warme

LUNCHGERECHTEN

Onze lunchgerechten worden geserveerd met verse friet en salade

Hamburger 'Brasserie 14' : Black Angus hamburger met rode ui chutney, kaas en gebakken ei	€ 16,75
Grote kipdij satéspies (300 gram) met satésaus, atjar en kroepoek	€ 17,50

krachtige

PASTA'S

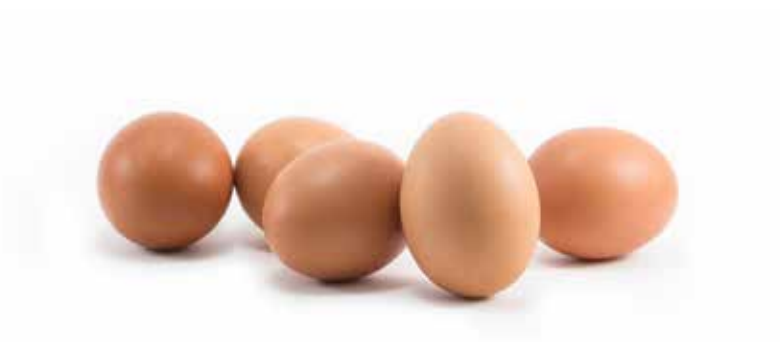
Romige pasta met roerbakgroenten en verse kruiden	€ 15,25
Oosterse puntjes met linguine en roerbakgroenten	€ 16,75

veluwse

EIERGERECHTEN

Onze eiergerechten worden geserveerd op wit of bruin brood

Uitsmijter: ham, kaas en/of spek	€ 7,25
Uitsmijter 14: champignon, ui, buikspek en kaas	€ 7,75
Omelet: ham, kaas, rosbief en/of spek	€ 7,25
Omelet 14: champignon, ui, buikspek en kaas	€ 7,75



volle

SOEPEN

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter

Gebonden tomatensoep met stukjes tomaat en een scheutje room	€ 5,75
Gerookte paprika soep met crème fraîche	€ 6,25



DESSERT

TIRAMISU is een van oorsprong Italiaans dessert. De naam betekent letterlijk 'trek mij omhoog', wat zoveel inhoudt als 'beur mij op' of 'maak mij blij'. Dat zal vast slagen, met deze heerlijke lekkernij.

heerlijk

DESSERT

Huisgemaakte tiramisu met een bol vanille ijs	€ 6,75
'Coupe vers fruit' 3 bollen sorbet ijs, vers fruit en slagroom	€ 6,75
Kaasplateau met abrikozenbrood, appelstroop en chutney van ui	€ 11,50



menukaart diner

Puur Passie.



HET VERHAAL VAN BRASSERIE 14

Gezellig een bakkie koffie doen, genieten van een heerlijke lunch, een goed glas wijn of een eerlijk diner? De verse ingrediënten zorgen voor pure smaken in alles wat wij serveren. De goede service met passie voor het vak maakt jouw bezoek aan de brasserie onvergetelijk. Kom langs, beleef en geniet!



heerlijke

VOORGERECHTEN

Verse meloen met serranoham, honing-mosterddressing en pijnboompitjes	€ 7,50
Champignons Dordogne' gefrituurde champignons in bierbeslag met warme knoflooksaus	€ 7,50
Salade met lauwwarme geitenkaas, honing, karamelnootjes en honing-mosterddressing	€ 7,50
Huisgerookte zalm met appel- aardappelsalade, zoetzuur van komkommer en kruidenmayonaise	€ 10,25
Carpaccio van rund met truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten en pesto van rucola	€ 10,25
Vitello tonnato' dungseden kalfsmuis met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes	€ 10,25

bijzondere

SOEPEN

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter

Gebonden tomatensoep met stukjes tomaat en een scheutje room	€ 5,75
Gerookte paprikasoep met crème fraîche	€ 6,25

CHEF MENU SAMENGESTELD DOOR ONZE CHEF-KOK

3-gangen menu	€ 29,00	4-gangen proeverij Brasserie 14	€ 50,00
4-gangen menu	€ 34,00	<i>inclusief drie bijpassende wijnen, koffie met bonbons en bronwater</i>	

KINDERMENU

Tomatensoep met gehaktballetjes	€ 8,50
Puntzakfriet met keuze uit frikandel, kroket of kipnuggets	
Kinderijsje met verrassing	





uitzonderlijke

HOOFDGERECHTEN

***Deze gerechten worden geserveerd met verse friet en salade*

Boerenschnitzel (300 gram) met gebakken ui, spek en champignon**	€ 16,75
Hamburger 'Brasserie 14' Black Angus hamburger met rode ui chutney, kaas en gebakken ei**	€ 16,75
Biefstukpuntjes gebakken in pittige wasabi sojasaus met linguine en roerbakgroenten	€ 16,75
Grote kipdij satéspies (300 gram) met satésaus, atjar en kroepoek**	€ 17,50
Op de huid gebakken zalm met beurre blanc	€ 19,50
Gegrilde Black Angus steak met jus van rode port	€ 22,50
Romige pasta met geroosterde groenten en verse kruiden	€ 14,25

pure

DESSERTS

Huisgemaakte tiramisu met een bolletje vanille ijs	€ 6,75
Dame blanche met een stukje brownie	€ 6,75
'Coupe vers fruit' 3 bollen sorbet ijs, vers fruit en slagroom	€ 6,75
Crème brûlée van vanille met hazelnoten roomijs en een kletskep van munt	€ 7,50
Wekpotje 'Brasserie 14' Chocolate mousse met een crumble van brownie en boerenroomijs	€ 7,50
Kaasplateau met abrikozenbrood, appelstroop en chutney van ui	€ 11,50



TIRAMISU is een van oorsprong Italiaans dessert. De naam betekent letterlijk 'trek mij omhoog', wat zoveel inhoudt als 'beur mij op' of 'maak mij blij'. Dat zal vast slagen, met deze heerlijke lekkernij.

FEESTEN

Verjaardag? Netwerkborrel? Zakendiner? Wij zorgen er graag voor dat er nog lang over jouw feestje of bijeenkomst gesproken wordt! Je kunt altijd terecht bij Brasserie 14 met grote of kleine groepen. We verzorgen diners, buffetten, snacks, borrelhapjes precies zoals jij het wilt. Met een lekker bijpassend drankje natuurlijk. Puur Passie.

OVERNACHTEN?

Een romantisch weekendje weg, een actieve vriendendag of een gezellige familieëunie? Wij heten u van harte welkom bij Hotel De Hoeve van Nunspeet. Midden in de bossen van de Veluwe beleeft u heerlijke dagen. Ervaar de Veluwse gastvrijheid, ontdek de prachtige omgeving, beleeft de natuur, slenter door historische stadjes als Elburg, Hattum en Harderwijk en rust uit in een van onze gezellige kamers!







/Brasserie14Nunspeet Elspeterweg 14 Nunspeet T. 0341 - 20 46 14 www.brasserieveertien.nl

Puur Passie.