

Voorgerechten

TAGLIATA "CARPACCIO STYLE" 14½

Gemarineerd rundvlees met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en gemengde sla
Een aanrader als je eigenlijk carpaccio wil bestellen



Klassieker

13½

Gebakken Gamba's "de Vloek van Den Bosch"
Gamba's met licht pikante roomsaus Klassieker

OOSTERSE ZALM 12½

Gemarineerde zalm met furikake en gember- limoenmayonaise
Deze zeker bestellen als je een voorkeur voor de Aziatische keuken hebt

GEGRILDE AVOCADO 12¾

Gegrilde avocado met een gekookt eitje, mangoblokjes, mozzarella, pittenmelange en limoenmayonaise

SALADE NECTARINE 12¾

Een zomerse salade met nectarine, mozzarella, Parmaham en frambozendressing

TARTAAR VAN DORADE 13¼

Dorade geserveerd met mango, maanzaadjes, rode peper en koriander met parels van soja, gember en saké

VITELLO TONNATO DELUXE 14

Huis gegaarde kalfsmuis met verse tonijn, tonijn mayonaise, kappertjes en rucola

Specials

Iedere week serveert onze keuken vier superleuke specials.
Twee voorgerechten en twee hoofdgerechten.

Bent u benieuwd naar de specials van deze week?
Vraag het een van de medewerkers of scan QR-code om ze op uw gemak te kunnen lezen.



Scan mij

BRASSERIE Ome Bernard

Vleesgerechten

FLAT IRON STEAK 25½

Een fantastisch stukje rundvlees geserveerd met truffelaardappel, gebakken paddenstoelen, truffelboter
Bizar dat we dit heerlijke stuk rundvlees niet eerder op de kaart hebben gehad

TOURNEDOS 29½

Tournedos met pepersaus, haricots verts, ui en gebakken spekjes
Het blijft toch het meest malse rundvlees wat er is

SPARERIBS 19½

Volgens familierecept gemarineerde spare ribs geserveerd met chili- en knoflooksaus
Bijna nergens zo lekker als bij Ome Bernard!

EENDENBORST 23½

Op het vel gebakken eendenborst met gekarameliseerde witlof, pecannoten en een sinaasappel-kardemonsaus

Vis & Vegetarisch

ZEEBAARS MET GAMBA'S 22½

Zeebaars met een spiesje van gamba's geserveerd met groenten uit het seizoen, zalmsnippers en een wittewijnsaus



Toppertje!

36½

Noordzeetong
Krokant gebakken in de roomboter met ravigotesaus
De lekkerste vis uit onze eigen Noordzee

KABELJAUW MET MOSSELEN 21

Kabeljauwfilet met mosselen, gegrilde groenten, risotto en kreeftensaus

FLESPOMPOEN 18½

Parelcouscous met seizoensgroenten, gesmolten brie, notenmelange en honingdressing

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes. Een salade is optioneel en kost 2½

Nagerechten

FRAMBOZEN PANNA COTTA 7

Een klassieke panna cotta met bosbessen compote en slagroom

PASSIEVRUCHTENPARFAIT 7½

Parfait van passievruchten met meringue geserveerd met een vruchtencoulis

CHOCOLADE DESSERT 7¾

Een mousse van pure chocolade met chocolade ijs en witte chocoladesaus

NOUGATINE IJSTAART 7

Parfait van nougatine met walnoten en karamelsaus
Op verzoek van de gasten terug van weggeweest. Hij is ook wel erg lekker!

CRÈME BRÛLÉE 7½

Crème brûlée van tonkabonen, gekarameliseerde suiker en een bolletje vanille ijs
Een tonkaboon heeft de smaak van vanille, amandel en kaneel

LEMON CURD "DE BOSSCHE DRAAK" 8

Lemon curd, citroenijs, crumble, meringue en limoncello schuim
Gemaakt met "de Bossche Draak" een echt Bosch likeur met de smaak van citroen, gember en chili

Koffiespecialiteiten 7

IRISH COFFEE

met Irish whiskey en slagroom

BAILEYS COFFEE

met Baileys en slagroom

FRENCH COFFEE

met Grand Marnier en slagroom

ITALIAN COFFEE

met Amaretto en slagroom

SPANISH COFFEE

met Tia Maria en slagroom

DOMCOFFEE

met DOM benedictine en slagroom