

## Laat u aangenaam verrassen door onze Chef!

3-gangen   voorgerecht   hoofdgerecht   dessert	35.00
4-gangen   voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   dessert	45.00
5-gangen   voorgerecht   soep   tussengerecht   hoofdgerecht   dessert	52.50

Wijnarrangementen: 3-gangen 19.50 | 4-gangen 25.00 | 5-gangen 30.00

### 'A La Carte'

#### Voorgerechten

Salade van gerookte zalm, geroosterde tonijn,  
rivierkreeftensalade en krokante gamba

14.50

Gebakken coquilles st.-Jacques,  
Pata Negra, truffel/morille vinaigrette

16.50

Salade van ½ kreeft met groene asperge, kreeftenschuim,  
aardappelsalade en kaviaardressing

19.50

½ dozijn Zeeuwse oesters, rauw of gegratineerd

18.00 (3stuks 9.00)

Krokante gamba's 5 stuks, zoetzure groenten, soja-gemmersaus

15.50

Carpaccio ossenhaas, truffelcrème, Parmaham, geschaafde Parmezaan

13.50



BRASSERIE  
**LIEVELING**

Proeverij Lievaling:

Kreeftenbisque royal, gravad lax met mosterd-dille,  
coquille st.-Jacques, sashimi van tonijn, eendenlever

18.50

Tranches lauwwarme eendenborst, rode bietencompote,  
gebakken eendenlever en frambozenvinaïgrette

17.50

Rollade van parelhoen met truffelmousseline,  
krullen eendenlever en balsamico vinaïgrette

15.50

Tomatencouscous met ravioli van artisjok,  
Pecorino, avocado en krokante prei

13.50

**Soepen**

Krachtige ossenstaartbouillon, fijne groenten, Madera

7.50

Licht gebonden soep van waterkers en gerookte paling

9.50

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

12.50

**Hoofdgerechten vegetarisch**

Linzencurry met brostei, bloemkoolrisotto, gepofte paprika en doperwtencrème

22.50

Groene Asperges met truffelroerei, tomatenhumus, walnoot en saus Hollandaise

22.50



BRASSERIE  
**LIEWELING**

### Hoofdgerechten vis

Filet van Schotse zalm met kibbeling, zeekraal en dillesaus

23.50

Gebakken heilbotfilet met gestoofde mosseltjes, lamsoren en witte wijnsaus

24.50

Geroosterde zeebaars en coquille st.-Jacques, tomatenrisotto en groene kruidensaus

26.50

Gebakken en gefileerde zeetong, aardappelkroketjes en een blanke botersaus

36.50

Heeft u wensen op het gebied van allergenen en diëten dan vernemen wij die graag van u

### Hoofdgerechten vlees

Medaillons van varkenshaas, spekjes, kastanjechampignons, roze pepertjes

23.50

Gesauteerde parelhoenfilet met ravioli van shiitake en dragonjus

24.50

Gebraden filet en kotelet van het weidelam met ratatouille en rozemarijn-tijmsaus

28.50

Tournedos Ierse ossenhaas, rode port sjalottensaus, quiche Lorraine

28.50

Supplement gebakken Eendenlever

7,50



BRASSERIE  
**LIEVELING**

### Desserts

Assortiment van geselecteerde kazen ( 5 st.) notenbrood en vijgencompote

12.50

Bavarois van sinaasappel, gemarineerde aardbeien en ijs van witte chocolade

8.50

Coupe de Sorbet, met zomers fruit en crème chantilly

8.50

Citroentaartje met limoncello, meringue en sorbetijs van Moscato d'Asti

8.50

Pêche Melba, vanilleroomijs met gepocheerde perzik en frambozensaus

8.50

Lievelingsdessert:

Proeverij van zoete lekkernijen, om te delen, 2 personen

18.50

### Koffie specialiteiten

After dinner koffie/thee met bonbons, friandises

5.00

Irish coffee, met Jameson Irish whiskey

8.50

Franse koffie, met Grand Marnier

8.50

Italiaanse koffie, met Amaretto

8.50

Spaanse koffie, met Likeur 43, Tia Maria

8.50