



BRASSERIE
LIEVELING

Laat u aangenaam verrassen door onze Chef!

3-gangen voorgerecht hoofdgerecht dessert	36.50
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,
forelmousseline, Hollandse garnalen en krokante gamba
15.50

Krokante gamba's 5 stuks, zoetzure groenten, soja-gembersaus
15.50

Carpaccio van coquilles st.-Jacques, doperwten crème
gebakken langoustines, truffel/morille vinaigrette
18.50

Salade van ½ kreeft met groene asperge, Hollandse garnaltjes,
aardappelsalade en kaviaardressing
19.50

½ dozijn Zeeuwse oesters, rauw of gegratineerd
18.00 (3stuks 9.00)

Carpaccio ossenhaas, truffelcrème, Parmaham, geschaafde Parmezaan
14.50



BRASSERIE
LIEVELING

Voorgerechten

Tranches lauwarme eendenborst, rode bietencompote,
frambozenvinaïgrette en bitterbal van de bout

15.50

Rollade van parelhoen met krullen eendenlever, Waldorfsalade
en een morille-balsamico vinaïgrette

16.50

Proeverij Lievaling:

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

19.50

Carpaccio van rode biet, gemarineerde artisjokkenharten
tomatenchutney en een kroketje van geitenkaas

13.50

Soepen

Krachtige ossenstaartbouillon, fijne groenten, Madera

7.50

Licht gebonden soep van kervel en gerookte paling

9.50

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

12.50

Hoofdgerechten Vegetarisch

Linzencurry, bloemkoolrisotto, gepofte paprika en doperwtencrème

22.50

Groene Asperges met een tuinkruiden omelet, tomatenhumus en walnoot

22.50



BRASSERIE
LIEWELING

Hoofdgerechten Vis

Filet van Schotse zalm met krokante gamba, zeekraal en groene kruidensaus
24.50

Geroosterde zeeduivelfilet met coquilles st. Jacques en kreeftensaus
26.50

Gebakken tarbot met geschroeide langoustine, lamsoren en witte wijnsaus
28.50

Gebakken en gefileerde zeetong, aardappelkroketjes en een blanke botersaus
37.50

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

Hoofdgerechten Vlees

Zacht gegaarde varkenshaasfilet met saus van kastanjechampignons en spekjes
24.50

Gebraiseerde parelhoenfilet met truffel-pastinaakkroketje en Calvadossaus
24.50

Tournedos van Ierse ossenhaas met rode port-madeira saus en sjalotjes
29.50

Gebraden filet van kalfshaas met krokante zwezerik en morillesaus
32.50



BRASSERIE
LIEVELING

Desserts

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

12.50

Panna cotta van passievrucht, hazelnootjes en ijs van witte chocolade

9.50

Coupe de Sorbet, met zomers fruit en crème Chantilly

9.50

Bavarois van pure chocolade, gemarineerd rood fruit en ijs van mango

9.50

Dame blanche, vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom

9.50

Proeverij van zoete lekkernijen, om te delen, 2 personen

18.50

Koffie Specialiteiten

After dinner koffie/thee met bonbons, friandises

5.50

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, Tía María

8.50