



Brasserie
Délicat

Salade



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

Je kunt dagelijks bij ons terecht kijk op de
website voor onze actuele openingstijden

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.



Welkom bij Brasserie Délicat

Bij Brasserie Délicat word je altijd warm ontvangen door ons enthousiaste team. Of je nu met het gezin bent, als fietser op pad, een vaste gast of toerist: bij ons voel je je thuis.

Onze gasten waarderen ons om de gezellige sfeer, verrassende gerechten, de prachtige ligging en onze persoonlijke service. Kies een plekje in de sfeervolle serre, knus bij de open haard of aan een van de lange tafels, ideaal voor een ontspannen samenzijn. Onze uitgebreide menukaart heeft voor iedereen wat lekkers te bieden. Zin in een spelletje? In onze kast vind je bordspellen om samen plezier te maken. Voor de kleintjes hebben we kleurplaten en potloden klaarliggen, zodat ook zij zich vermaken.

Vierjaargetijdenterras

Op ons prachtige vierjaargetijdenterras is het elk seizoen genieten. Dankzij de overkapping en verwarmde schaduwdoeken kun je zelfs bij minder mooi weer heerlijk buiten blijven zitten.

Een perfecte uitvalsbasis

Gelegen tegenover de ingang van Nationaal Park De Hoge Veluwe is Brasserie Délicat de ideale plek voor een pauze tijdens je wandel- of fietstocht. In samenwerking met VisitVeluwe.nl en Route.nl zijn wij start- en eindpunt van verschillende mooie routes. Met ruime fietsparkeerplekken, gratis oplaadpunten en leensloten zorgen we ervoor dat jouw bezoek ontspannen verloopt.

***Kom langs en proef de gastvrijheid,
smaak en natuur van Brasserie Délicat!***

Soepen

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

TOMATENSOEP 10,95

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

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

VELUWSE MOSTERDSOEP 10,95

Een romige mosterdsoep bereid met grove Veluwe mosterd en verrijkt met een scheutje room

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

SOEP VAN DE DAG 10,95

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

Schiacciata

Ambachtelijk Italiaans platbrood

PULLED CHICKEN BBQ CHEDDAR 11,95

Traditioneel italiaanse Schiacciata gevuld met pulled chicken, rode ui en gesmolten cheddar
Geserveerd met een smokey-barbecuesaus

GEITENKAAS HONING WALNOTEN 11,95

Traditioneel italiaanse Schiacciata gevuld met romige geitenkaas, honing en walnoten
Geserveerd met een mosterdsaus

Onze soepen zijn te bestellen tussen 12.00 - 20:00 uur

Belegd brood specials

Belegd rustiek oerbrood specials
Keuze uit wit of bruin

TWAALF UURTJE

18,95

Een rijkgevulde klassieker in een nieuw jasje: rustiek oerbrood met pikant belegen boerenstreekkaas en een gebakken spiegelei, oerbrood met een ambachtelijke draadjesvleeskroket en Franse mosterd, soep naar keuze en een frisse salade van boeren scharrelei

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

HALF EENTJE

18,95

Een smaakvolle proeverij op rustiek oerbrood: romig roerei met gerookte zalm, twee knapperige Hollandse garnalenkroketjes met cocktailsaus, een soep naar keuze en een frisse vissalade

BOSLUNCH

18,95

Een hartige lunchproeverij met rustiek oerbrood: pikant belegen boerenstreekkaas met een gebakken spiegelei, een krokante oesterzwamkroket met gebakken paddenstoelen en Franse mosterd, soep naar keuze en een frisse salade van boeren scharrelei

RUNDERCARPACCIO

18,95

Rustiek oerbrood met carpaccio van Ossenhaas, bieslook, rode ui, smoked broad beans, geraspte Reypenaer kaas en rucola

Keuze uit: truffelmayonaise of verse pesto

ZALM

18,95

Rustiek oerbrood met Noorse gerookte zalm, frisse komkommerlinten, bieslook en rode ui. Afgewerkt met zoetzure radijsjes, een luchtige cocktaildressing en een krokante kappertjescrunch

SPIEGELEI

14,95

Rustiek oerbrood royaal belegd met drie gebakken spiegeleieren, ambachtelijke Gelderse achterham en pikant belegen boerenstreekkaas, rijkelijk gesmolten tot een hartige topper

RUNDEVLEES KROKETTEN

14,95

Rustiek oerbrood belegd met twee ambachtelijke draadjesvlees-kroketten en Franse mosterd

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

OESTERZWAM KROKETTEN

15,95

Rustiek oerbrood belegd met twee Oesterzwamkroketten en Franse mosterd

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

Onze Schiacciata en belegd brood specials zijn te bestellen tussen 12.00 - 16:00

Salades

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

VELUWE 18,95

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

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

CARPACCIO 18,95

Salade met carpaccio van Ossenhaas, bieslook, rode ui, cherry tomaatjes, smoked broad beans en geraspte Reypenaer kaas en rucola

Keuze uit: truffelmayonaise of verse pesto

ZALM 18,95

Salade met Noorse gerookte zalm, gekookt scharrel eitje, groene asperges, rode ui, komkommer, zoetzure radijsjes en een frisse cocktaildressing

GAMBA'S 19,95

Frisse salade met gebakken gemarineerde gamba's, groene asperges, rode ui, komkommer en zoetige gepofte trostomaatjes

Onze salades zijn te bestellen
tussen 12.00 - 20:00 uur

Plates

Onze plates worden geserveerd met verse frieten en romige mayonaise. Als alternatief voor friet, kunt u ook kiezen voor een pannetje aardappelgratin uit de oven, tegen een meerprijs van 2,95

BLACK ANGUS BURGER DÉLICAT 23,95

Black Angus Burger geserveerd op een ambachtelijke brioche bol met cheddar, bacon, chutney van rode ui en een relish van jalapeño en augurk

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

OOSTERSE SATÉ 23,95

3 stokjes saté van malse kipfilet met een Javaanse satésaus, seroendeng en gebakken uitjes
Geserveerd met atjar en kroepoek

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

VELUWS STOOFPOTJE 23,95

Heerlijk mals rundvlees, langzaam gestoofd volgens oma's authentieke recept, gecombineerd met een rijke mix van verschillende soorten bospaddenstoelen

Pasta's

RAVIOLI PADDENSTOELN TRUFFEL 23,95

Huisgemaakte ravioli gevuld met romige bospaddenstoelen en zwarte truffel, geserveerd met gebakken paddenstoelen, geurige kruidenolie, knoflook, salie en een subtiel vleugje rode peper

Aan tafel royaal afgewerkt met versgeraspte Pecorino Romano

LINGUINE AGLIO E OLIO 16,95

Verse linguine met extra vergine olijfolie, knoflook, rode peper en peterselie – simpel, puur en vol smaak

Aan tafel royaal afgewerkt met versgeraspte Pecorino Romano

Optioneel: met gemarineerde gebakken gamba's + 5,95

BREEKBROOD 8,95

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

Ook plantaardig verkrijgbaar ✓

Onze plates zijn te bestellen
tussen 12.00 - 20:00 uur



Kaasfondue Délicat

Een romige Zwitserse kaasfondue met een vleugje brandewijn en witte wijn. Geserveerd met een kleurrijke selectie van gestoomde seizoensgroenten, dun gesneden Spianata Romana en Serranoham, verschillende paddenstoelen, een variatie aan broodsoorten, krielaardappeltjes en onze huisgemaakte aioli. Perfect om samen te dippen en te genieten van de rijke, volle smaak van gesmolten Zwitserse kaas

VANAF 2 PERSONEN

28,95 p.p.

Ons kaasfondue is te bestellen tussen 13.00 - 20:00 uur



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.

48,95

Voorgerechten

ARANCINI

Krokant gebakken arancini van romige risotto met truffel en paddenstoelen, geserveerd met truffelmayonaise en Italiaanse kruidenolie
Aan tafel afgewerkt met versgeraspte Pecorino Romano

15,95

CARPACCIO

Carpaccio van het Holstein-Friesian rund met bieslook, rode ui, smoked broad beans, geraspte Reypenaer (overjarige Goudse kaas) en rucola
Keuze uit truffelmayonaise of verse pesto

15,95

GAMBA'S DÉLICAT

Pannetje met gamba's in olie, knoflook, chilipeper en groene kruiden uit de oven
Geserveerd met versgebakken Frans stokbrood, breekbrood en onze beroemde huisgemaakte aioli

16,95

FRANSE UIENSOEP DELICAT

Traditioneel bereid van Franse witte uien, gratineerd met rustiek brood en romig smeltende Gruyère

11,95

PROEVERIJ DÉLICAT *(vanaf 2 personen)*

Een verrassende selectie van verfijnde kleine voorgerechten, samengesteld door onze chef om samen te ontdekken en te delen

15,95 p.p.

(Bij keuze voor een 3-gangenmenu wordt voor deze proeverij een meerprijs van 3,50 per persoon berekend)

Ons 3-gangen keuzemenu en voorgerechten zijn te bestellen tussen 17.00 - 20:00 uur

Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten, groenten en mayonaise. Als alternatief kunt u kiezen voor een pannetje aardappelgratin uit de oven tegen een meerprijs van 2.95

BLACK ANGUS STEAK 29,95

Black Angus steak met ons beroemde pannetje Veluwesaus
Geserveerd met een crème van aardappel en een garnituur van verse seizoen groenten

KALFSSUCADE 28,95

Botermals gegaarde kalfssucade met een pannetje rijke rode portsaus en een vleugje rozemarijn
Geserveerd met een crème van aardappel en een garnituur van verse seizoen groenten

ZALM 29,95

Op de huid gebakken zalm met een pannetje Hollandaisesaus
Geserveerd met een crème van aardappel en een garnituur van verse seizoen groenten

EENDENBOUT 28,95

Zacht gegaarde eendenbout met een pannetje portsaus met cassis
Geserveerd met een crème van aardappel en een garnituur van verse seizoen groenten

SEIZOENSSALADE 2,95

Voeg een extra frisse salade van het seizoen toe

SEIZOENSGROENTEN 2,95

Voeg extra verse groenten van het seizoen toe

Onze hoofdgerechten zijn te bestellen tussen 17.00 - 20:00 uur



Onze desserts zijn te bestellen tussen 17.00 - 20:00 uur

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 10,95

Klassieke crème brûlée met een knapperig gekarameliseerd laagje, geserveerd met vanilleroomijs en een subtiele hint van sinaasappel

PANNA COTTA TRIFLE 10,95

Romige vanille panna cotta met een hint van steranijs en kaneel, bosvruchtencoulis en een krokante pistachecrumble

CHOCOLADE TRAKTATIE 10,95

Intense chocoladetaart met luchtige witte-chocolademousse, romig vanille-ijs en krokante hazelnootpraliné

PROEVERIJ DÉLICAT (vanaf 2 personen) 15,95 p.p.

Een verrassende selectie van verfijnde kleine nagerechten, samengesteld door onze chef om samen te ontdekken en te delen. (Bij keuze voor het 3-gangen keuzemenu geldt een meerprijs van 3.50 p.p.)

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

Kids

SOEPJE 5,95

Huisgemaakte soep van pomodori-tomaten

KINDERFAVORIETEN 9,95

Een bord vol lekkers voor de kleine smulapen! Kies je favoriete snack:

- Draadjesvleeskroket
- Frikandel
- Kipnuggets

Geserveerd met frietjes, mayonaise en appelmoes

KINDERPASTA 9,95

Klassieke spaghetti tradizionale met milde tomatensaus.

KIPSATÉ VOOR DE KIDS 9,95

Smakelijke stukjes kipsaté en satésaus

Geserveerd met frietjes, mayonaise en appelmoes

KINDERIJSJE 5,95

Vanille-ijs met choco knikkertjes en slagroom

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

Onze kidsgerechten zijn te bestellen tussen 12.00 - 20:00 uur



Brasserie
Délicat

Volg ons op



@brassriedelicat

Brassriedelicat.nl