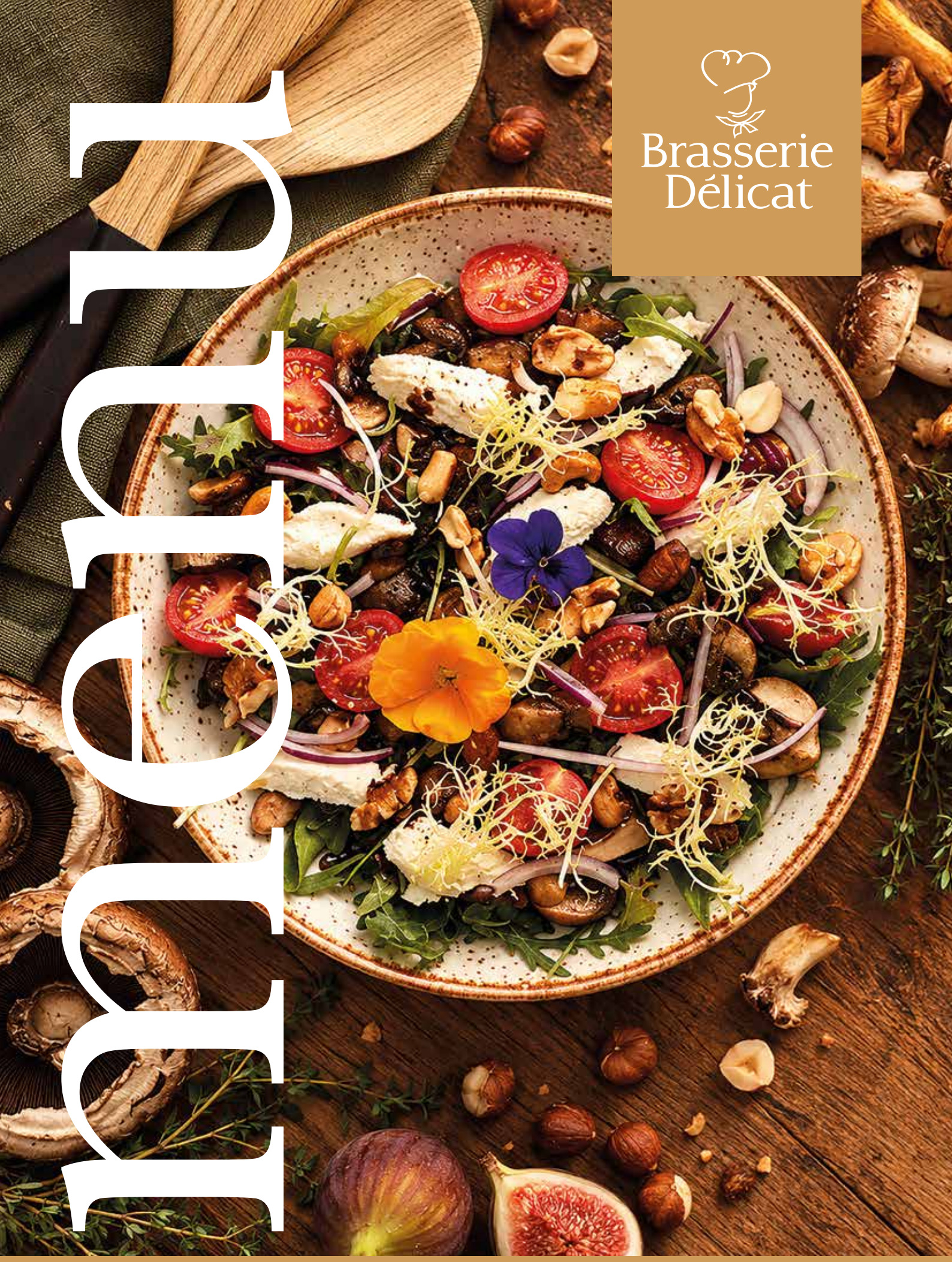
menu

Brasserie
Délicat



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 boerenstreekkaas en verse pesto.

TOMATENSOEP 12
Huisgemaakte soep van rijpe pomodori-tomaten, knoflook en Italiaanse kruidenolie, vol en puur van smaak.
Ook plantaardig verkrijgbaar

ROMIGE POMPOENSOEP 12,50
Soep van verse pompoen, pompoenpitten, met plantaardige room en Italiaanse kruidenolie.

SOEP VAN DE DAG 12
Laat u verrassen door de creatie van onze chef, bereid met verse seizoensproducten.

Schiacciata

Ambachtelijk Italiaans platbrood, vers afgebakken en royaal belegd.

MORTADELLA, BURRATA & PISTACCHIO 13
Schiacciata met authentieke mortadella, romige burrata, fijngehakte pistachenoten, een vleugje acaciahoning en rucola.
Geserveerd met een subtiele balsamico-glaze.

ZUCCA & MOZZARELLA 13
Schiacciata met romige pompoencrème, mozzarella, gekaramelliseerde rode ui en rucola. Afgewerkt met geroosterde pompoenpitten en verse rozemarijn.

Onze soepen zijn te bestellen tussen 12.00 - 16.00 uur en tussen 17.00 - 20.00 uur

Belegd rustiek oerbrood

Keuze uit wit of bruin

TWAALF UURTJE 21
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 salade van boerenscharrelei
Ook plantaardig verkrijgbaar

HALF EENTJE 21
Een smaakvolle proeverij op rustiek oerbrood: romig roerei met gerookte zalm, twee knapperige Hollandse garnalenkroketjes met cocktailsaus, een soep naar keuze en een vissalade

BOSLUNCH 21
Een hartige lunchproeverij met rustiek oerbrood: pikant belegen boerenstreekkaas met een gebakken spiegelei, een krokante groentekroket met gebakken paddenstoelen en Franse mosterd, soep naar keuze en een boerensalade van scharrelei.

RUNDERCARPACCIO 21
Rustiek oerbrood met carpaccio van rund, bieslook, rode ui, cherrytomaatjes, smoked broad beans, geraspte Reypenaer-kaas en rucola. Keuze uit: truffelmayonaise of verse pesto

ZALM 21
Rustiek oerbrood met Noorse gerookte zalm, frisse komkommerlinten, bieslook, rode ui, zoetzure radijsjes, een luchtige cocktaildressing en een krokante kappertjescrunch.

SPIEGELEIEREN 13
- met boerenstreekkaas (+ € 1,00)
- met Gelderse ham (+ € 1,00)
- met Gelderse ham & boerenstreekkaas (+ € 2,00)

BOEREN SPIEGELEI 17
Rustiek oerbrood met drie gebakken spiegeleieren, krokant spek, boerenstreekkaas en gebakken bospaddenstoelen.

RUNDVLEES KROKETTEN 17
Rustiek oerbrood belegd met twee ambachtelijke draadjesvleeskroketten en Franse mosterd.
Ook plantaardig verkrijgbaar

GROENTEKROKETTEN 17
Vegetarische groentekroketten, krokant en vol van smaak.

Onze Schiacciata en belegd brood specials
zijn te bestellen tussen 12.00 - 16.00



Salades

Onze salades worden geserveerd met versgebakken breekbrood en onze beroemde groene tapenade van oude boerenstreekkaas en verse pesto.

VELUWE 21

Salade Veluwe met geitenkaas, gebakken bospaddenstoelen, gesuikerde noten, rode ui, komkommer, zoetzure radijsjes, cherrytomaatjes, gedroogde vijgen en een frambozenvinaigrette

Liever burrata in plaats van geitenkaas? 3,00

Ook plantaardig verkrijgbaar

CARPACCIO 20

Salade van rund, bieslook, rode ui, cherrytomaatjes, smoked broad beans, geraspte Reypenaer-kaas en rucola

Keuze uit: truffelmayonaise of verse pesto

ZALM 21

Salade met Noorse gerookte zalm, gekookt scharreleitje, groene asperges, rode ui, komkommer, cherrytomaatjes, zoetzure radijsjes, krokante kappertjescrunch en een frisse cocktaildressing.

GAMBA'S 23

Salade met gebakken gemarineerde gamba's, groene asperges, rode ui, komkommer en zoetige gepofte trostomaatjes, afgewerkt met een frisse citroen-kruidendressing en krokante knoflookcroutons.

Onze salades zijn te bestellen
tussen 12.00 - 16.00 uur &
tussen 17.00 - 20.00 uur

Plates

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

BURGER DÉLICAT 24
Black Angus-burger op een ambachtelijke briochebol met tomaat, cheddar, bacon en chutney
van rode ui, met een relish van jalapeño en augurk.
Ook plantaardig verkrijgbaar

BURGER DÉLICAT TARTUFFO 24
Black Angus-burger op een ambachtelijke briochebol met tomaat, cheddar, truffelmayonaise en gebakken uitjes.
Ook plantaardig verkrijgbaar

OOSTERSE SATÉ 24
Drie stokjes saté van malse kipfilet met Javaanse satésaus, seroendeng en gebakken uitjes.
Geserveerd met atjar en kroepoek.
Ook plantaardig verkrijgbaar

VELUWS STOOFPOTJE 24
Heerlijk mals rundvlees, langzaam gestoofd volgens oma's authentieke recept, gecombineerd met een rijke mix van verschillende soorten bospaddenstoelen.

Pasta's

Aan tafel afgewerkt met pecorino romano.

RAVIOLI FUNGHI & TARTUFO 26
Ravioli gevuld met paddenstoelen, geserveerd in een romige saus van
Parmezaanse kaas en truffel, met gebakken bospaddenstoelen en krokante hazelnoten.

LINGUINE AGLIO E OLIO 19
Klassieke pasta met olijfolie, knoflook, rode peper en peterselie.
Optioneel met gebakken gemarineerde gamba's + € 8.

Onze plates zijn te bestellen
tussen 12.00 - 16.00 uur &
tussen 17.00 - 20.00 uur

BREEKBROOD 9
Versgebakken breekbrood met aïoli en onze beroemde groene tapenade van oude boeren streekkaas en verse pesto
Ook plantaardig verkrijgbaar



Kaasfondue Délicat

Romige Zwitserse kaasfondue met witte wijn en een vleugje brandewijn. Geserveerd met gestoomde seizoensgroenten, Spianata Romana, Parmaham, gebakken paddenstoelen, krielaardappeltjes en een royale selectie brood met onze huisgemaakte aïoli.
Een tafel vol lekkers om samen te dippen, te delen en te genieten.

VANAF 2 PERSONEN **32,50 p.p.**

Onze kaasfondue is te bestellen
tussen 12.00 - 16.00 uur &
tussen 17.00 - 20.00 uur



Driegangenmenu

Geniet van een heerlijk 3-gangenmenu bij Brasserie Délicat. Stel zelf uw diner samen met een voor-, hoofd- en nagerecht naar keuze uit onze kaart. Het volledige menu, inclusief het nagerecht, wordt vooraf besteld, zodat wij u de best mogelijke service kunnen bieden.

55

Voorgerechten

CARPACCIO **17**
Carpaccio van rund met bieslook, rode ui, smoked broad beans, geraspte Reypenaer (overjarige Goudse kaas) en rucola
Keuze uit truffelmayonaise of verse pesto.

GAMBA'S DÉLICAT **17**
Pannetje met gamba's in olie, knoflook, chilipeper en groene kruiden uit de oven. Geserveerd met versgebakken Frans stokbrood, breekbrood en onze beroemde huisgemaakte aïoli.

GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS **17**
Grote kastanjechampignons gevuld met kruidenroomkaas en oude boerenstreekkaas, gegratineerd uit de oven. Geserveerd met versgebakken Frans stokbrood, breekbrood en onze beroemde huisgemaakte aïoli.

ANTIPASTI DÉLICAT *(vanaf 2 personen)* **17 p.p.**
Royale Italiaanse antipasti om samen te delen, met Parmaham, Spianata Romana, romige burrata, biologische chutney van peer en gemarineerde Italiaanse olijven
Geserveerd met versgebakken Frans stokbrood, breekbrood en onze beroemde huisgemaakte aïoli.

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.
Tip: vervang de friet door
Friet met truffelmayonaise met Parmezaanse kaas + 3,5 of
Romige aardappelgratin uit de oven + € 3,5

BLACK ANGUS STEAK 35
Black Angus-steak geserveerd met onze beroemde Veluwesaus.
Geserveerd met een zachte aardappelcrème en verse seizoensgroenten.

GEKONFIJTE EENDENBOUT 35
Gekonfijte eendenbout met een saus van rode port, tijm en een vleugje honing.
Geserveerd met een zachte aardappelcrème en verse seizoensgroenten.

KABELJAUWHAAS 34
Op de huid gebakken kabeljauwhaas met een romige saus van witte wijn, prei en fijne mosterd, afgewerkt met bieslook.
Geserveerd met een zachte aardappelcrème en verse seizoensgroenten.

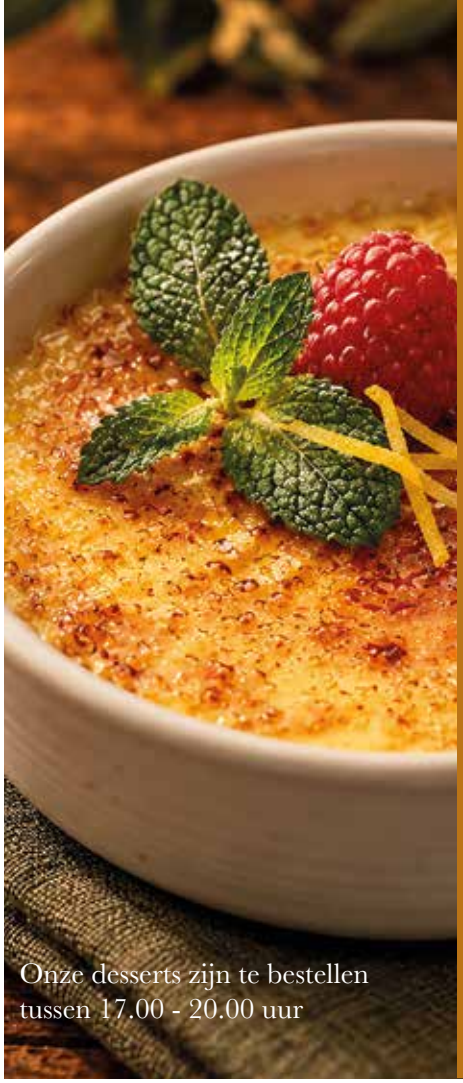
SURF & TURF 39
Black Angus-steak met Black Tiger Gamba's en een pannetje bearnaise saus
Geserveerd met een zachte aardappelcrème en verse seizoensgroenten.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 26
Italiaanse ovenschotel van aubergine, langzaam gegaarde tomatensaus, mozzarella en Parmezaanse kaas, afgewerkt met verse basilicum

SEIZOENSSALADE 3
Voeg een extra frisse salade van het seizoen toe

SEIZOENSGROENTEN 3
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

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 12
Fluweelzachte vanille panna cotta met gemarineerde bosvruchten, een krokante crunch van gezouten karamel.

DAME BLANCHE DÉLICAT 12
Romig vanille-ijs met luchtige slagroom, chocoladekrullen en een pannetje warme Belgische chocoladesaus.

CRÈME BRÛLÉE AL LIMONE 13
Klassieke crème brûlée met een subtiele hint van citroen, afgewerkt met een krokant gekaramelliseerd suikerlaagje en een bol vanille-ijs.

PEER BELLE HÉLÈNE 13
Gepocheerde peer met romig vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom en een crunch van amandelen.

BROWNIE AL CAFFÈ 13
Smeuïge chocoladebrownie met romig vanille-ijs, karamelsaus en een chocolade espresso crunch.

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

Kids

SOEPJE 7
Huisgemaakte tomatensoep, zacht en vol van smaak.

KINDERFAVORIETEN 11
Keuze uit kroket, frikandel of kipnuggets, geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

KINDERPASTA 11
Spaghetti met een milde tomatensaus, speciaal voor de kleine smulapen.

KIPSATÉ VOOR DE KIDS 11
Malse kipsaté met satésaus, geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

KINDERIJSJE 7
Vanille-ijs met chocoknikkertjes 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 - 16.00 uur & tussen 17.00 - 20.00 uur



Brasserie Délicat

Volg ons op

@brasseriedelicat

Brasseriedelicat.nl