

A watercolor illustration featuring a flying bird in the upper left, a cluster of berries in the upper right, and a deer with antlers in the lower right. The background is decorated with various autumn leaves and branches in shades of brown, orange, and green. The text is centered in the middle of the page.

LUNCH | DINER | BORREL

OP DE BRINK

DINERKAART

BROOD VOORAF

Brood met Smeersels (V) 9,00

Huisgemaakte kruidenboter | pesto | knoflooksaus | olijfolie | zeezout

Plukbrood (V) 9,50

Gevuld met huisgemaakte kruidenboter | gesmolten kaas | knoflooksaus

SOEPEN

Tomatensoep (V) 8,50

Romige tomatensoep | crème fraîche | broodje

Uiensoep 9,00

Uiensoep van gekarameliseerde ui | runderbouillon | tijm | plukbroodje

VOORGERECHTEN

Oesterzwam (V) 12,50

Gefrituurde oesterzwammen | gekarameliseerde ui | mascarpone | miso | bieslook | salie

Wijnsuggestie: Chardonnay

Carpaccio 13,50

Angus rund | Parmezaanse kaas | pittenmix | zongedroogde tomaat | rucola
Keuze uit: pestomayonaise of truffelmayonaise

Biersuggestie: Leffe Blond

Carpaccio Paddenstoelen 13,50

Angus rund | oude kaas | hazelnoot | paddenstoelen | rucola | truffelmayonaise

Biersuggestie: Fourchette Tripel

Buikspek 12,50

Oosters gelakte buikspek | crème van pompoen | crunch van cashew en ui | Japanse mayonaise | zoetzure pompoen

Biersuggestie: Frontaal Juice Punch

Zalm & Biet 12,50

Rillettes van huisgerookte zalm | rode biet | mousse van rode biet | mosterdzaad | beukenzwam | sinaasappelvinaigrette

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc

CHEF'S SPECIALS

Vraag onze bediening naar de huidige chef's specials

HOOFDGERECHTEN

Quiche (V) 21,50

Bladerdeeg | bospaddenstoelen | ei | prei | brie | winterse salade

Wijnsuggestie: Viognier

Kalfssukade 28,50

Zachtgegaarde kalfssukade | aardappelmousseline | seizoensgroenten | aardappelkaantjes | geserveerd in eigen jus

Wijnsuggestie: Malbec

Kogelbiefstuk 29,75

Kogelbiefstuk | jus de veau | seizoensgroenten | pommes pavé

Wijnsuggestie: Cabernet Sauvignon

Eendenborst 27,50

Op de huid gebraden eendenborst | aardappelmousseline | rode biet | oesterzwambitterbal | jus van rode port

Wijnsuggestie: Pinot Noir

Scholfilet 26,50

Scholfilet | gnocchi | beurre blanc | crème van geroosterde bloemkool | hazelnootcrumble

Wijnsuggestie: Chardonnay

Gamba's 26,50

Gebakken gamba's | orzo | saus van pompoen | geroosterde prei | Parmezaanse kaas | olie van prei | pompoenpit

Wijnsuggestie: Verdejo

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet, frietsaus en frisse salade.

SALADES

Salade Brie & Vijg 18,50

Gemengde sla | Franse brie | vijgen | gekarameliseerde noten | rucola | honing | balsamicodressing | croutons

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc

Salade Carpaccio 19,50

Gemengde sla | Angus rund | Parmezaanse kaas | pittenmix | zongedroogde tomaat | rucola
Keuze uit: truffelmayonaise of pestomayonaise

Biersuggestie: Tripel Karmeliet

Salade Gerookte Zalm 20,00

Gemengde sla | huisgerookte zalm | roomkaas | komkommer | tomaat | rode ui | mosterd dressing | gekonfijte kriel

Wijnsuggestie: Chardonnay

De gerechten waar een (V) staat vermeld zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch geserveerd worden.

CLASSICS

Brinkburger Classic (V) 20,00

Briochebol | rundvleesburger | sla | tomaat | augurk | rode ui | jong belegen kaas | spek | burgersaus
(Ook vegetarisch mogelijk)

Biersuggestie: Leffe Blond

Beef Barbacoa Burger 22,50

Briochebol | rundvleesburger | beef barbacoa | sla | tomaat | jong belegen kaas | jalapeño | chipotlemayonaise

Biersuggestie: Moersleutel Wrench IPA

Schnitzel 23,50

Schnitzel | citroen

Keuze uit: champignonsaus of stroganoffsaus

Biersuggestie: Hertog Jan Weizener

Schnitzel "Op de Brink" 25,00

Schnitzel | ui | champignon | spek | kaas

Optie: champignonsaus of stroganoffsaus + €2,50

Biersuggestie: Franziskaner Weissbier

Spareribs 23,50

Huisgemaakte spareribs

Keuze uit: Sweet Hoisin & Teriyaki of Spicy BBQ

Biersuggestie: Hertog Jan Weizener

Kipsaté 23,50

Gemarineerde kippendijen | oosterse satésaus | atjar | cassave | gefrituurde uitjes

Biersuggestie: Frontaal Juice Punch

**Al onze classics worden geserveerd met
verse friet, frietsaus en frisse salade.**

KINDERGERECHTEN

Friet met mini frikandellen 7,50

Verse friet | 4 mini frikandellen | appelmoes | frietsaus

Dranksuggestie: Schulp appelsap

Friet met bitterballen 7,50

Verse friet | 4 bitterballen | appelmoes | frietsaus

Dranksuggestie: Fristi

Friet met chickenbites 7,50

Verse friet | 4 chickenbites | appelmoes | frietsaus

Dranksuggestie: Schulp perensap

Friet met kaastengels (V) 7,50

Verse friet | 4 kaastengels | appelmoes | frietsaus

Dranksuggestie: Fuze Tea Green Mango Chamomile

Diner te bestellen vanaf 17:00. Heeft u een allergie of dieetwens?

Meld het bij één van onze medewerkers!

DESSERT

Huisgemaakt ijs 6,00

Twee bollen huisgemaakt ijs | slagroom

Friandises 5,50

Diverse huisgemaakte zoetigheden,
heerlijk voor bij de koffie of thee.

Crème Brûlée 10,00

Klassieke vanille crème brûlée | vanille ijs | slagroom

Apfelstrudel 10,00

Huisgemaakte apfelstrudel | kaneelijs | vanillesaus | slagroom

Dranksuggestie: Pedro Ximénez

Stroopwafel Cheesecake 10,00

Stroopwafelcheesecake | karamelsaus | gezouten karamelijs | slagroom

Bosvruchten Crumble 10,00

Compote van bosvruchten | crème van melkchocolade | crumble | hazelnootijs

Dame Blanche 9,00

Vanille-ijs | witte chocolade-ijs | stracciatella | chocoladesaus | slagroom

Hazelino 9,00

Hazelnootijs | koffie-ijs | vanille-ijs | hazelnootmeringue | karamelsaus | slagroom

Affogato 6,00

Espresso | vanille ijs | amaretti koekjes
Optie: Baileys of Tia Maria + €5,-

Speciale koffie

Toch liever een speciale koffie zoals een latte macchiato met caramel of een Irish coffee? Deze soorten koffie en meer staan vermeld op onze drankenkaart.

**Met trots kunnen wij vertellen dat
wij ons ijs maken met de verse melk
van boerderij 'De Koude Hoek' uit Elspeet.**

**Ons lekkere ijs is nu nog lekkerder,
lokaler & ambachtelijker!**



Heeft u een prettige ervaring bij ons die u wilt delen met anderen?
Schrijf een recensie en laat weten wat uw ervaring was.