

Buitengewoon genieten...

De brasserie van Boerderij Denissen biedt u van donderdag t/m zondag een huiselijke, warme ambiance waar u gezellig en ontspannen kunt genieten van smakelijke gerechten. In de zomermaanden is er de mogelijkheid om op het sfeervolle voorterras te eten.

Zes keer per jaar wisselt de gevarieerde menukaart van chefkok Mark Gijsselhart. U vindt verse vlees, vis, vegetarische en seizoensgebonden gerechten op de kaart. Uiteraard kunnen wij ook rekening houden met uw allergieën en eventuele dieetwensen.

Liesbeth, Jeroen en Team

Huiswijnen . . .

- **Saint Lannes Gascogne Blanc** (fris, fruitig, elegant) 3,75 / 18,50
Heel direct met een overweldigende neus, veel stuiffruit en boordevol limoen aroma. Een frivole, witte wijn, lekker sappig. Niet alleen pompelmoes en limoen verdringen zich in de smaak, die voldoende volume bezit, maar ook frisse zuren.

- **Domaine Lalande Chardonnay Blanc** (zacht, fruitig, mild) 3,75 / 18,50
Een herkenbare Chardonnay in geur en smaak. De wijn is aangenaam fruitig met tonen van appel en citroen.

- **Monteclain Rosé** (fris, fruitig, elegant) 3,75 / 18,50
Een fruitige wijn met aroma's van zacht rood fruit zoals framboos en aardbei. De wijn is droog en heeft frisse zuren.

- **Croix d'or Merlot Rouge** 3,75 / 18,50
Een pittige, karakteristieke merlot met een uitnodigende en stoere geur. Vol in de mond, krachtig, een beetje aards met veel fruit.

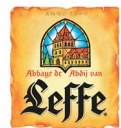
- **Villa Don Carlos Cabernet Sauvignon Rouge** 3,75 / 18,50
Een zachte wijn met aroma's van zwart fruit samen met kaneel, cacao en koffie. De smaak is levendig met zachte vanilletonen.

- **Borgo San Leo Prosecco Blanc** (per fles) 22,50
Een heerlijk droge prosecco met fruitige aroma's, mooie zuren en een fijne mousse.

- **Borgo San Leo Prosecco Rosé** (per fles) 22,50
Een zalmroze prosecco met geuren van rijp rood zomerfruit. De smaak is verrassend fris, fruitig met een piepklein zoetje en geeft een tinteling op de tong.


Bieren van de tap . . .

- **Jupiler Pilsener** 2,40
Toegankelijk en verfrissend, met een rijke moutsmak. Alcohol 5.2 %
- **Leffe Blond** 3,75
Zacht, moutig, en fruitig, met tonen van vanille. Alcohol 6.6 %
- **Leffe Bruin** 3,75
Krachtig, vol en lichtgekruid, met tonen van karamel. Alcohol 6.5 %
- **Hertog Jan Grand Prestige** 4,00
Ook wel 'gerstewijn' genoemd. Niet alleen vanwege het alcoholpercentage van 10%, maar ook vanwege de rijpe, volle smaak waarin zoet en bitter te onderscheiden zijn.



Bieren van de fles . . .

- **Hertog Jan Enkel** 3,50
Toegankelijk speciaalbier, blond, fris en hoppig. Alcohol 4.5 %
- **Hertog Jan Tripel** 4,00
Moutig tot zoet van smaak, met een zachte bitterheid. Alcohol 8.5 %
- **Hertog Jan Weizener** 3,50
Verfrissend tarwebier met een robuuste volle smaak. Alcohol 5.7 %
- **Hoegaarden Radler Citrus** 3,00
Radler met natuurlijke mix van Hoegaarden met het sap van citrus. Alcohol 2.0 %
- **Hoegaarden Radler Citrus 0.0** 2,75
De zachte, verfrissende smaak van Hoegaarden Citrus zonder alcohol. Alcohol 0.0 %
- **Hoegaarden Rosée** 3,50
Natuurlijk zoet, met het fruitige aroma van frambozen. Alcohol 3.0 %
- **Hoegaarden Grand Cru** 4,00
Complex, delicaat en zoet-bitter, met tonen van kruiden. Alcohol 8.5 %
- **Tripel Karmeliet** 4,00
Verfrissend, fruitig en kruidig met tonen van banaan, sinaasappel en vanille. Alcohol 8.4 %
- **Ginette Natural Blond** 3,50
Een biologisch, licht, verfrissend en enigszins bitter bier. Alcohol 5.0 %
- **Ginette Natural Fruit** 3,50
Biologisch, fruitig bier met framboos, zwarte bes, braam en vlierbessensap. Alcohol 4.0 %
- **Ginette Natural White** 3,50
Biologische bier van eerste kwaliteit, natuurlijk wit, maar zonder overmaat. Alcohol 5.0 %
- **Jupiler 0.0** 2,40
De verfrissende smaak van Jupiler. Alcohol 0.0 %



Koffie . . .

- **Koffie** 2,40
- **Espresso** 2,40
- **Cappuccino** 2,75
- **Latte Macchiato** 3,00
- **Koffie suggesties**
 - Baileys koffie* 5,75
 - Irish (Whiskey)* 5,75
 - Italian (Ammaretto)* 5,75
 - Caribbean (Tia-maria)* 5,75
 - Spanish (Licor 43)* 5,75
 - French (Grand marnier)* 6,75



Verse thee . . .

- **Green Lemon Sencha** 2,40
 - Groene thee / citroengras / citrusschillen / natuurlijke aroma*
- **Witte Champagne Cassis** 2,40
 - Groene en witte thee / verbene / citroengras / lemon myrtle / rode en zwarte bessen / rozen- en zonnebloemblad*
- **Earl Grey Dutch Special** 2,40
 - Zwarte thee / bergamot citrusvrucht / natuurlijke aroma's*
- **Rooibos Naturel** 2,40
 - Biologische rooibos*
- **Open Haard Romance** 2,40
 - Rooibos / appel / kaneel / ananas / natuurlijke aroma's*
- **Stress Weg** 2,40
 - Maretak / peulen / Johannes kruiden / berkenblad / brandnetel / perzik*
- **Muntthee** 2,40
 - Verse munt / honing*



Bij het aperitief . . .

<i>Portie gemarineerde olijven</i>	3,50
<i>Brood / roomboter</i>	3,50
<i>Brood / kruidenboter</i>	3,50
<i>Brood / roomboter / kruidenboter / aioli / tapenade</i>	6,00
Aperitief Denissen:	
<i>Portie gemarineerde olijven / brood / roomboter / kruidenboter / aioli / tapenade</i>	8,00

Voorgerechten . . .

<i>Uiensoep / Reypenaer / lente ui</i>	7,00
<i>Pastinaaksoep / coquille / gember</i>	7,50
<i>Zalmtartaar / wasabi panna cotta / yuzu</i>	9,75
<i>Carpaccio van ossenhaas / uitgebakken spekjes / pijnboompitten / truffelcrème / Grana Padano</i>	9,75
<i>Lamszwezerik / picalilly / groene asperge / paprika</i>	9,75
<i>Gepocheerd ei / bladspinazie / knoflook / macadamia</i>	9,75

Hoofdgerechten . . .

<i>Gebakken zalm / kibbeling van zalm / tartaarsaus</i>	17,50
<i>Viscreatie / schaaldieren / vis / kreeftenjus / venkel</i>	17,50
<i>Aberdeen Angus biefstuk / pepersaus / groene asperge</i>	19,50
<i>Eendenborstfilet / spitskool / knolselderij / gevogelte jus</i>	17,50
<i>Runderburger (Clare Valley Gold) / brioche / bacon / Pere Joseph / uiencompote / truffelmayo</i>	17,50
<i>Varkenshaassaté / satésaus / zoet/zure komkommer / kroepoek (iedere donderdag 10 euro!)</i>	16,50
<i>Gemarineerde spareribs / om je vingers bij af te likken !</i>	17,50
<i>Zeegroenten burger / brioche / rode ui / tartaarsaus</i>	16,50

Kindergerechten (t/m 12 jaar) . . .

Friet, appelmoes en mayonaise met :	
<i>Bitterballen / frikandel / kipnuggets / kaassoufflé</i>	7,00
<i>Varkenshaassaté / gemarineerde spareribs</i>	9,75

Nagerechten . . .

<i>Witte chocolade panna cotta / frambozenschuim / merinque</i>	7,00
<i>Karamel parfait / koek crumble / karamel balletjes</i>	7,00
<i>Tiramisu / mascarpone / koffie / lange vinger</i>	7,00
<i>Witte- en melkchocolade ijs / brownie / huisgemaakte karamelsaus</i>	7,00
<i>Ben & Jerry's cookie dough of strawberry cheesecake of chocolate fudge brownie</i>	4,00
<i>Koffie compleet koffie of thee overheerlijke zoete lekkernijen</i>	7,00

V O O R D E E L M E N U

Voorgerechten...

Uiensoep / Reypenaer / lente ui
of
Pastinaaksoep / coquille / gember

Hoofdgerechten...

Vispotje / schaaldieren / vis / kreeftenjus / venkel
of
Eendenborstfilet / spitskool / knolselderij / gevogelte jus

Nagerechten...

Witte chocolade panna cotta / frambozenschuim / meringue
of
Karamel parfait / koek crumble / karamel balletjes

€ 25,50 per persoon