

Welkom bij Brasserie & Wijnbar Genieten

Sinds 2014 verwelkomen wij onze gasten met passie voor heerlijk eten, mooie wijnen en een gastvrije sfeer.

Bij Genieten staat kwaliteit en smaak altijd voorop, met zoveel mogelijk aandacht voor lokale en seizoensgebonden producten.

Wij hechten veel waarde aan zorgvuldig omgaan met voedsel. Daarom serveren we veel van onze gerechten in twee portiegroottes, zodat u kunt kiezen wat perfect past bij uw moment van genieten. Zo helpen we voedselverspilling te verminderen, terwijl u altijd de kwaliteit proeft waar wij voor staan.

Of u nu komt voor een gezellige borrel met vrienden, een uitgebreid diner, een high wine of om een feest te vieren: bij ons staat genieten altijd centraal.

Eet smakelijk en welkom bij ons!

Appetizers

Gemarineerde olijven € 5

Frisse selectie van groene en zwarte olijven in aromatische kruiden

Serranoham € 10

Luchtgedroogde Spaanse ham, dun gesneden

Baguette met huisgemaakte luchtige kruidenboter € 7,5

Baguette met een dip van oude kaas pesto en mayonaise € 7,5

Voorgerechten

Sticky chicken € 14

Sticky kippendijen met knoflook, bosui, rode peper en een sticky saus

Rundercarpaccio € 9 / € 16

Met parmezaanse kaas, pijnboompitten, gefrituurde kappertjes en een keuze uit pesto-, truffel- of mosterdmayonaise

Loempia van eend € 9 / € 18

Gekonfijte eend, rode peper, taugé, bosui en een lak van hoisin

Langzaam gegaarde buikspek € 9 / € 16

Langzaam gegaarde buikspek afgelakt met honing met sesam, tzatziki en rode peper

Licht pittige gamba's op toast € 8 / € 16

Vijf of tien stuks

Gamba's op toast van Turks brood met chutney van mango en rode peper

Combinatie van vis € 17,5

Hollandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm, cocktailsaus en toast met licht gezout roomboter

Gebakken coquilles met champignons duxelles € 12 / € 24

Twee of vier stuks

Geserveerd met Hollandaise saus

Romige kreeftensoep € 10

Fluweelzachte soep van kreeft met room en een cognacschuim

Gebakken bospaddenstoelen € 9 / € 16

Mix van champignons, beukenzwammen, oesterzwammen en kastanjechampignons op focaccia met knoflook en truffelolie

Gefrituurde camembert € 15

Camembert in broodkruim met veldsla en een dressing van veenbessen

Hoofdgerechten

Gebakken hertenbiefstuk € 27,5

Met rode kool, aardappelpuree en sinaasappel-portsaus

Rietvelder rund

- **Hollandse biefstuk € 18 / € 27**
100 gram / 200 gram
- **Tournedos € 33**
160 gram

Met gebakken spruiten, spek en ui, een rijke kalfsjus en friet met mayonaise

Kalfssukade met risotto € 21 / € 28

Smashburger op een potato bun € 22,5

Met een saus van augurk, ui, paprikapoeder, mosterd, tomatenketchup en mayonaise | uitgebakken spek | cheddar | friet met mayonaise

Surf & turf € 28

Gebakken Hollandse biefstuk (100 gram) en drie black tiger garnalen, met kreeftenschuim en crème van wortelpeterselie

Sous-vide gegaarde eendenbout € 29

Geserveerd met appelcompote, biet en bramenportsaus

Op de huid gebakken zalm met twee coquilles en drie gamba's € 28

Met bospeen, kriel en beurre blanc

Op de huid gebakken harderfilet € 18 / € 25

Met romige risotto met doperwten, Parmezaanse kaas en beurre blanc

Vegetarische stoof € 24

Seizoensgroenten in een hartige stoof geserveerd met kriel

Gele curry € 23

Romige curry met kikkererwten, koriander, rode peper, prei en paprika, geserveerd met naanbrood

Bijgerechten

Friet met mayonaise € 5,5

Truffel friet € 8

Friet, parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Gemengde salade € 7,5

Gegrilde groenten € 9

Nagerechten

Apfelstrudel € 11

Klassieker met warme vanillesaus

Kaasproeverij € 16

Wisselende kazen | appelstroop | veenbessencompote | crostini 's

Boterkoek € 9

Met slagroom en vanille-ijs

Chocoladebrownie € 9

Chocoladerijk met slagroom en vanille-ijs

Klein Genieten € 7,5

Proeverij van boterkoek, brownie, appelkruimeltaart, pindarotsen en mokkabonen

Oud Hollands gestoofde peer met pure chocolademousse € 14

Met stoofperensaus en amandelschaafsel

Winterse crème brûlée € 11

Crème brûlée met steranijs, sinaasappel en kaneel, geserveerd met kaneelijs

Zachte warme perzik € 11

Met saus van appel en limoen, gekaramelliseerde pecanoten en walnotenroomijs

Espresso martini € 11

Kalhúa, wodka en espresso

Speciaal koffie € 10

Koffie, slagroom | French, Irish, Spanish, Italian, dom benedictine