

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 en gefrituurde kappertjes te bestellen met truffel- of mosterdmayonaise of pesto

Boneless ribs € 10 / € 17

Gebakken met taugé, prei en rode peper met een saus van ketjap

Dungesneden gerookte ribeye € 10 / € 17

Besprenkeld met truffelolie, gebakken bospaddenstoelen en rucola

Gevulde zalmbonbon € 17,5

Gerookte zalm gevuld met mascarpone, Hollandse garnalen, edamame boontjes, dille en komkommerbrunoise met een wasabi-limoenmayonaise

Taartje van makreel € 10 / € 17

Met bietenmayonaise aangemaakte gerookte makreel, appel en bietenbrunoise

Luchtige botercrème met gerookte forel € 8 / € 16

Vergezeld met een zoetzure komkommergelei, foreleitjes en krokante toast van focaccia

Dungesneden biet € 9 / € 16

Met een crumble van geitenkaas, popcorn, noten, chips en honingdressing

Risotto € 9 / € 16

Aangemaakt met plantaardige room, Parmezaanse kaas en knoflookolie met balsamicostroop en gegrilde paprika en courgette

Klassieke uiensoep met kaascrouton € 9

In bouillon gefruite ui met knoflook, rozemarijn, tijm, laurier geblust met rode wijn

Romige tomatensoep € 8

Plantaardige room, bouillon en tomaten

Hoofdgerechten

Rietvelder rund

- **Gebakken biefstuk 100 / 200 gram € 18 / € 27**
- **Gegrilde flat iron steak 200 gram € 32**
- **Gebakken tournedos 160 gram € 33**
- **Gegrilde entrecote 250 gram € 30**

Geserveerd met gegratineerde witlof ham/kaas, aardappelgratin en pepersaus

Gegrilde Lamshaasjes € 29

Gegrilde seizoensgroenten, parelcouscous, honing-tijmsaus

Carpaccio met risotto € 18 / 25

Truffelrisotto, parmezaanse kaas, truffelolie, gebakken bospaddenstoelen, krokante chips en rucola

Boeuf bourguignon € 18 / € 25

Rundvlees gestoofd in kalfjus met wortel, ui, prei, knoflook, rode wijn, kruidnagel, jeneverbes, laurier, tijm, rozemarijn en krielaardappel

Gamba's met mosselen in gele curry € 25

Gele curry, plantaardige room, knoflook, prei en paprika geserveerd met geurige basmatirijst en naanbrood

Op de huid gebakken barramundi filet € 18 / € 25

Risotto met Hollandse garnalen, plantaardige room, parmezaanse kaas en knoflookolie met gegrilde groene asperges en een saus van garnalenbisque

Gebakken zeebaars € 20 / € 27

Pompoenmousseline, edamame bonen, krokante Spianata Romana, spinazie beurre blanc

Langzaam gegaarde gegrilde knolselderij € 23

Gemarineerd in de knoflook, kerrie, tijm, rozemarijn en fleur de sel bedekt met gebakken oesterzwammen en schorseneerchips geserveerd op een tomatensaus

Kaastortellini € 18 / 25

Romige groene pestosaus op plantaardige room basis met in de oven gepofte cherry tomaatjes, rucola, parmezaanse kaas en crunchy geroosterde cashewnoten

Bospaddenstoelen ragout € 20

Bladerdeegbakjes overgoten met ragout van oesterzwammen, kastanje champignons, beukenzwammetjes en witte champignons met krokante chips, rucola en balsamicostroop

Bijgerechten

Friet met mayonaise € 5,5

Truffel friet € 8

Friet, parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Gemengde salade € 7,5

Gegrilde groenten € 9

Nagerechten

Wentelteefjes van suikerbrood € 12

Oud Hollands gebakken met kaneelijs, slagroom en vanillesaus

Kaaspoeverij € 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

Poeverij van boterkoek, brownie, appelkruimeltaart, pindarotsen en mokkabonen

Karamelmousse van gecondenseerde melk € 12

Stroopwafel schaafsel, karamel roomijs en schenkstroop

Omgevallen bloempotje € 14

Met aarde, witte chocolademousse, gemarineerd roodfruit en sneeuw van poedersuiker

Appelkruimel € 12

Appel aangemaakt met kaneel, suiker, vanille en limoenrasp overgoten door kruimel afgebakken in de oven geserveerd met een bolletje kaneelijs

Dame blanche € 11,5

Klassiek geserveerd met vanille-ijs en slagroom overgoten met warme chocoladesaus

Espresso martini € 11

Kalhúa, wodka en espresso

Speciaal koffie € 10

Koffie, slagroom | French, Irish, Spanish, Italian, D.O.M. benedictine