

# 3-gangen keuzemenu € 21.50

## 3-89U86U K6N56W6U € 5T'20

Brasserie Kleijn Speijck is een no-nonsense brasserie waarbij gastvrijheid, vriendelijkheid en aandacht hoog in het vaandel staan.

De menukaart is veelzijdig en gebaseerd op natuurlijke, eerlijke en heerlijke smaken en geuren. Wij laten u graag genieten van "onze keuzes".

**U kunt één keuze maken uit alle voor-, hoofd-, en nagerechten van deze menukaart.**

**Al deze gerechten zijn ook afzonderlijk, dus los, te bestellen.**

### Vooraf- en/of tijdens het eten (2 personen)

Broodplank Kleijn Speijck met kruidenboter en tapenade **4.50**

Voorgerechten **los 6.50**

#### **Uiensoep**

Huisgemaakte uiensoep met een "reuze" kaascrouton

#### **Italiaanse pomodori tomatensoep**

Geserveerd met gehaktballetjes en een scheutje room

#### **Gebakken Paddenstoelen**

Van het seizoen, waaronder champignons, oesterzwammen etc. afgeblust met brandy  
(geen alcohol, maar wel de smaak ervan)

#### **Bonbon**

Gerookte zalm gevuld met aardappelsalade en een vinaigrette van tuinkruiden

#### **Caesar Salade**

De enige echte met gerookte kip, croutons en spekjes op Kleijn Speijck's wijze gepresenteerd

#### **Reuze Paddenstoel**

Portobello gevuld met appel, honing, gratineerd met geitenkaas

## Hoofdgerechten

los 15.50

### **Biefstuk Klein Speijck**

Met een keuze uit stroganoff-, champignon- of pepersaus

### **Kalfslever**

Met spek, ui en appel. Afgeblust met een volle rode wijnsaus

### **Beenhammetje**

Ambachtelijk beenhammetje met een honing – thijmsaus

### **Zalmfilet**

Op de huid gebakken zalmfilet met een saus van Canadese kreeft

### **Zonnevis**

Een mooie witvis met gebakken fruit, zonnevis Picasso dus!

### **Vispannetje**

Gevuld met diverse vissoorten en verse groenten

### **“Gewoon” K.L.S.P.....Kipsaté**

Met friet, salade, kroepoek, atjar, gebakken uitjes en saté saus, dus alles op één groot bord!

## Nagerechten

los 5.50

### **Wintercoupe**

Chocolade ijs, pecannoten karamel-ijs en vanille-ijs met hazelnootkrokant, karamelsaus en slagroom

### **Koek en mousse**

Torentje van kletsoppen en chocolademousse

### **Coupe dame blanche**

Vanille-ijs, slagroom en warme chocoladesaus

### **Omelet Sibérienne**

Met bosvruchtensaus

### **Crème brûlée**

Met speculaas kruiden