

Lunch

- **Quick lunch** € 16.00 **soep – hoofdgerecht**
- **Business Lunch** € 28.00 **voorgerecht – hoofdgerecht – koffie**

De Quick en business lunch zijn verkrijgbaar van maandag t.e.m. vrijdag van 11u30 tot 15u00

Beer & foodpairing Februari 2018

Carpaccio van zalm (€15.50)

Zure room – roze peper – raapjes – granny smith

(Palm Royale)

Gebakken sint Jacobsvruchten (€16.00)

Rode biet – rammenas

(Brugge Tripel)

Kroketjes van Mechelse koekoek (€14.50)

Frisee – gerookte kip – caesar dressing

(Urthel Saisonnière)

Filet pur 250g (suppl.€7.00) (€33.00)

Stroganoff – waterkers – pont neuf aardappelen

(Palm Hop Select)

“Brasvarken” (€24.00)

Graanmosterd – wortel – bloemkool – aardappel

(Rodenbach Grand Cru)

Skrei (€25.00)

Dille – romanesco – puree

(Cornet)

Cuberdon (€9.50)

Mousse – likeur – roomijs

(Framboise boon)

Poire Belle Helene (€9.50)

Peer – chocolade – Poire William - straciatelli roomijs

(Steenbrugge Dubbel Bruin)

Irish koffie

Menu: €41.00 p.p.

Menu met passende bieren: €47.00 p.p.

-----Het Brouwershuis-----