

# PREUF

## BRASSERIE

### Voorgerechten:

*Onze voorgerechten worden geserveerd met brood en boter*

<b>Broodplank:</b>	Vers gebakken rustiek bruin en wit brood geserveerd met aioli, tomatensalsa en olijven tapenade.	4,95
<b>Carpaccio:</b>	Rundercarpaccio met een mayonaise van pepedew, geroosterde pijnboompitten rucola, afgemaakt met schilfers van oude Reypenaer.	9,95
<b>Wild pate:</b>	2 plakken grove wilde eendenpastei met Preiselbeeren compote	8,50
<b>Caesar-salade:</b>	Romeinse salade met in de oven gegaarde kipfilet , bacon, zongedroogde tomaatjes, ei, oude kaas en zachte Caesardressing.	9,50
<b>gerookte zalm:</b>	Met een taartje van couscous en een lemon Grass-mayonaise	10,50

# PREUF

## BRASSERIE

### Soepen:

*Onze soepen worden geserveerd met brood en boter*

<b>Wildbouillon:</b>	Krachtige goedgevulde huisgemaakte wildbouillon	6,50
<b>Paddenstoelensoep:</b>	Gevuld met een assortiment gemengde paddenstoelen	5,00
<b>Rucola-soep:</b>	Romige soep van rucola met geitenkaas en Croutons	6,50

### Maaltijdsalades:

*Onze maaltijdsalades worden geserveerd met brood en boter*

<b>Caesar-salade:</b>	Romeinse salade met in de oven gegaarde koude kipfilet met bacon, zongedroogde tomaatjes ei en een zachte Caesardressing.	13,00
<b>Geitenkaas(V):</b>	Een overheerlijke salade met geitenkaas-crème, kletsenmik, walnoten, honing, rucola afgemaakt met een sinaasappel-uiencompote.	13,00
<b>Seafood salad:</b>	Groene salade met gebakken scampi's, gerookte zalm, warme vis en Noorse garnalen afgemaakt met een frisse lemon Grass-mayonaise.	14,75

# PREUF

## BRASSERIE

### Hoofdgerechten:

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een groente en aardappeligarnituur mits anders aangegeven.*

<b>Diamanthaas:</b>	Een overheerlijk mals stukje vlees van het rund Verwerkt in 2 lekkere biefstukjes. Het gerecht wordt geserveerd met een jus van truffel	19,50
<b>Varkens rib roast:</b>	Dit overheerlijke bourgondische stukje vlees wordt Geserveerd met een zacht romige saus van brandy en is langzaam maar zeker een klassieker bij Preuf	18,50
<b>Hertenfilet:</b>	Bij het wildseizoen kan het hert niet ontbreken Natuurlijk. Laat u verleiden door dit wildgerecht welke begeleidt wordt door een saus van vier vruchten met de typische wild smaak	21,50
<b>Shepperd's pie:</b>	Dit van oorsprong Ierse gerecht is een echt volksgerecht, gemaakt van onder anderen gehakt, wortel en puree, afgemaakt met gesmolten kaas	15,00
<b>Zalm uit de oven:</b>	Deze zalm krijgt zijn bereiding uit de oven waardoor hij zacht en smeugig geserveerd wordt. De zalm gaat samen met een saffraan saus. een heerlijke smaakcombinatie.	19,00
<b>Vangst van de dag:</b>	Om u elke keer weer een keuze te geven zoeken wij elke week naar een mooie vis die wij voor u bereiden met een lekker romig sausje van schaaldieren	18,50
<b>Quiche spinazie:</b>	Ons vegetarisch taartje van ricotta en spinazie is terug van weggeweest. Om onze vegetarische gast optimaal te laten genieten serveren we deze met een romige kruidensaus.	14,50

**Burger Preuf:** Deze malse runder-hamburger van 150 gram wordt geserveerd op een zacht briochebroodje met bacon, ui, tomaat en augurk. Overbakken met jonge kaas. Daarnaast serveren wij friet en koolsalade. 14,50  
Wilt u een dubbele burger van 300 gram, ga dan deze uitdaging aan 19,50

**Kipsaté:** Verbeterd recept. Onze gegrilde kipspiezen worden bedekt met een flinke laag licht pittige satésaus en gebakken uitjes. Lekker met verse friet. Daarnaast een verfrissende koolsalade en vers gebakken kroepoek. 14,75  
Heeft u iets meer trek, neem dan een extra spies. 17,75

### **3-gangen maandmenu:**

Paddenstoelensoep

\*\*\*

Varkenskophaasmedaillons met een zachte mosterdsaus

\*\*\*

Dame blanche

**€ 22,50**

### **Seniorenmenu:**

Bij Preuf kunt u genieten van een 2-gangen menu in senioren portie voor 15,50  
U heeft de keuze tussen 2 soepen, 2 hoofdgerechten en als afsluiting kunt u genieten van een lekker kopje koffie of thee naar keuze.

### **Diner met groepen vanaf 12 personen**

Wilt u graag iets luxer of uitgebreider eten dan wij via onze menukaart aanbieden, dan kunt u bij groepen vanaf 12 personen met uw gastheer Jeroen Rijks uw diner volledig naar uw wensen samenstellen. Kreeft, coquilles ,Angusbeef, zeeduivel, tomahawk, een spoom, een 4, 5 of 6-gangen-menu, alles is mogelijk. Natuurlijk met de mogelijkheid van begeleidende wijnen. Vraagt u gerust naar de mogelijkheden.

# PREUF

## BRASSERIE

### Nagerechten:

<b>Tiramisu:</b>	Op eigen eigenzinnige manier (net als onze kok) Bereid	6,50
<b>Dame Blanche:</b>	Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en Slagroom.	6,50
<b>Chocolademousse:</b>	Terug van weg geweest. Heerlijk om uw diner af te sluiten. Ook dit komt uit eigen keuken	6,50
<b>Kaasgerecht:</b>	Abdij" Val-dieu" kaasje afgebrand met rietsuiker Op getoast witbrood en balsamico-siroop.	7,50

### Koffiekaart:

<b>Irish Koffie:</b>	Dubbele espresso met Irish whiskey basterdsuiker en ongezoete room	6,50
<b>Spanish Koffie:</b>	Dubbele espresso met Tia Maria en ongezoete room	6,50
<b>French Koffie:</b>	Dubbele espresso met Grand Marnier en ongezoete room	6,50
<b>Italian Koffie:</b>	Dubbele espresso met Amaretto en ongezoete room	6,50
<b>Bailey's Koffie:</b>	Dubbele espresso met Bailey's en ongezoete room	6,50
<b>Koffie Preuf:</b>	Een koffie of thee naar keuze met diverse zoete lekkernijen	6,50