

## DRANKEN

### KOFFIE & THEE

- KOFFIE GOURMAND** € 4,50  
Lekker kopje verse koffie of thee met bonbons en lekkernijen
- KOFFIE BRASSERIE6** € 6,95  
Samengestelde koffie van Berenburg, Amaretto en half geslagen room
- IRISH COFFEE** € 7,95  
Samengestelde koffie van Ierse whiskey en half geslagen room
- FRENCH COFFEE** € 7,95  
Samengestelde koffie van Grand Marnier en half geslagen room
- SPANISH COFFEE** € 7,95  
Samengestelde koffie van Tia Maria en half geslagen room
- ITALIAN COFFEE** € 7,95  
Samengestelde koffie van Amaretto en half geslagen room

### WILDWIJN 2018

- EL CASTILLA SYRAH**  
Een volle, ronde en kruidige Spaanse Syrah. Met tonen van bramen en rijpe kersen. Een verrijking van wildgerechten en een perfecte wijn voor bij uw kerstdiner. De mooie imposante fles en het sierlijke etiket maken het plaatje compleet.
- PER FLES € 27,95**



# BRASSERIE 6

More Than Welcome

# BRASSERIE 6

's Gravenhof 6  
7201 DN Zutphen  
(0575) 59 68 68  
brasserie6.nl



## VOORGERECHTEN

<b>TERRINE</b>	€ 12,50
Terrine van gerookte hertenham, hertenmousse, verse bramen, pompoencoulis en krokante knolselderij	
<b>CHAMPIGNON "FORESTIERS"</b>	€ 11,95
In kruidenboter gebakken wilde bospaddenstoelen op gegrild brioche brood met een gepocheerd ei, rucola en mosterd dressing	
<b>FAISANS CROQUETTE</b>	€ 10,50
Kroketjes van fazant met kruidige panade en chutney van kweepeer	
<b>FLETAN MARINEE</b>	€ 12,95
Gemarineerde heilbotfilet, gewokte paksoi, radijs en krokant zeewier	
<b>CANARD FUMÉ</b>	€ 12,95
Huisgerookte eendenborstfilet met compôte van kumquats en rozijnen-zuurkoolsalade	
<b>TORTELLONI</b>	€ 13,25
Huisgemaakte verse tortelloni van eekhoortjesbrood met ricotta en bieslook, geserveerd met linzen en bospaddenstoelenbouillon	

## SOEPEN

<b>BOUILLON SAUVAGE EN CROÛTE</b>	€ 8,50
Wildbouillon met een crumble van gepofte tamme kastanje en bospaddenstoelen geserveerd onder een krokant bladerdeeg dakje	
<b>SOUPE À LA CITROUILLE</b>	€ 8,95
Pompoensoep met kokosroom, crumble van walnoot en kruidenolie	

\* Al onze voorgerechten en soepen serveren wij met brood en boter



## MENU'S

### 3-GANGEN DAG MENU

€ 37,95

### 4-GANGEN VERRASSINGS MENU

€ 42,95

### 6-GANGEN EXQUISE MENU

€ 55,95

## HOOFDGERECHTEN

<b>AIGLEFIN ATLANTIQUE</b>	€ 21,50
Gebakken schelvisfilet met krokante Parmezaan korst, gepofte honingtomaten en tuinkruidenpuree met een mosterd beurre blanc	
<b>DUO DE CERF &amp; SANGLIER</b>	€ 23,50
Gebakken hertenbiefstuk en zwijnshaas met een crème van pastinaak, stoofpeer en een jus van rozemarijn	
<b>PAIRE</b>	€ 21,50
Wildstoofschotel geserveerd met een Hollandse spruitenpuree en Gieser Wildeman stoofpeer	
<b>FAISAN</b>	€ 23,50
Gebakken fazantfilet met polenta-taart gevuld met boerenkool en winterpeen en een jus met verse cantharel	
<b>STEAK GRILLÉ</b>	€ 21,95
Gegrilde biefstuk van het roodbont IJsselvalleirund met pommes pont neuf, crème van tuinerwten en chimichurri boter	
<b>RISOTTO DU BOIS</b>	€ 20,50
Risotto met gesauteerde bospaddenstoelen, rucola, Parmezaanse kaas en geschaafde truffel	

\* Alle hoofdgerechten serveren wij met salade en aardappelgarnituur

\*\* Heeft u een allergie, meldt het ons.

## NAGERECHTEN

<b>TATIN AU POIRE</b>	€ 8,50
Klassieke huisgemaakte warme tatin van Doyenne de Comice peer geserveerd met kaneel roomijs en karamelsaus	
<b>MATCHA "GREEN TEA"</b>	€ 8,50
Huisgemaakte eclairs gevuld met crème van groene thee, geserveerd met sorbetijs van groene thee, gember en munt	
<b>CHOCOLADE TROIS TRUFFE</b>	€ 8,50
Chocolademousse en ganache van passievrucht met mangosorbetijs	
<b>TARTE FIQUE</b>	€ 8,50
Vijgen-cheesecake met Bastogne bodem en vijgensorbetijs	
<b>FROMAGE BRASSERIE6</b>	
Selecteer uw eigen kaas, geserveerd met kletzenbrood en appelstroop	
<b>3 soorten: € 8,95 - 4 soorten: € 9,95 - 5 soorten: € 10,95</b>	
<b>- Vacherin Mont d'Or</b>	
Rauwe koemelk van het ras Montbeliard	
<b>- Taleggio</b>	
Roodgewassen, zachte gepasteuriseerde koemelk-kaas	
<b>- Lady Blue</b>	
Rauwmelkse biologische blauwschimmelkaas van geitenmelk	
<b>- Boeren "trots" paddenstoelen</b>	
Smeuïge Hollandse gepasteuriseerde koemelk-kaas van landgoed Kaamps, gevuld met champignons, eekhoortjesbrood en kastanjes	
<b>- Oud Bokrijker</b>	
2 jaar gerijpte Belgische oude kaas van gepasteuriseerde koemelk	

