

Starters

Rundercarpaccio 13.5

Aberdeen Angus – pijnboompit – parmazaan – pesto – truffelmayonaise – rucola

Carpaccio van Oesterzwammen 13.5

zongedroogde tomaat – bospaddenstoelen – rucola – dressing

Steak Tartare 14.5

gesneden ossenhaas – kappertjes – sjalot – truffel

Garnalenkroketten 13.5

2 holtkamp garnalenkroketten – desembrood – dragonmayonaise

Visplateau 17.5

gerookte zalm – gerookte forel – gerookte makreel – gamba

Gamba piri-piri 14.5

gamba – knoflookolie – rode peper – rode ui

Soup

Romige Mosterdsoep 8.5

spekjes – room

Tomatensoep 7.5

pomodoritomaat – geroosterde paprika

Bospaddenstoelen-truffelsoep 8.5

bospaddenstoelen – truffeltapenade – room

Bospaddenstoelenbouillon (vegan) 8.5

Beukenzwam – kastanjechampignon – oesterzwam



Main Course

Side Dish

Risotto (ook vegan verkrijgbaar) 17.5

Truffel – gepocheerd eitje – grano padano – bospaddenstoel – beukenzwam

Risotto Vis 17.5

Gerookte zalm – gamba – bieslook – bosui – grano padano

Main Course

Hertenrugfilet 26.5

pompoenpuree – groenten – wildjus

Doradefilet 24.5

ratatouille – pompoenpuree – risottokoekje – jus van langoustine

Java Saté 20

Vegan saté – satesaus –

Dessert

Dame Blanche 2.0 9

vanille-bourbonroomijs – chocolade biscuit – chocolade gelei

Cheesecake Downtown 9

cheesecake – witte chocolade

Brownie Caramelijs 9



Kerst om te delen

Brasserie Downtown Christmas Special

Kerst om te delen 21.5

Soepje

luxe brood & beleg variatie van vlees & vis
geserveerd op een plank

eventueel uit te breiden met een croquette

