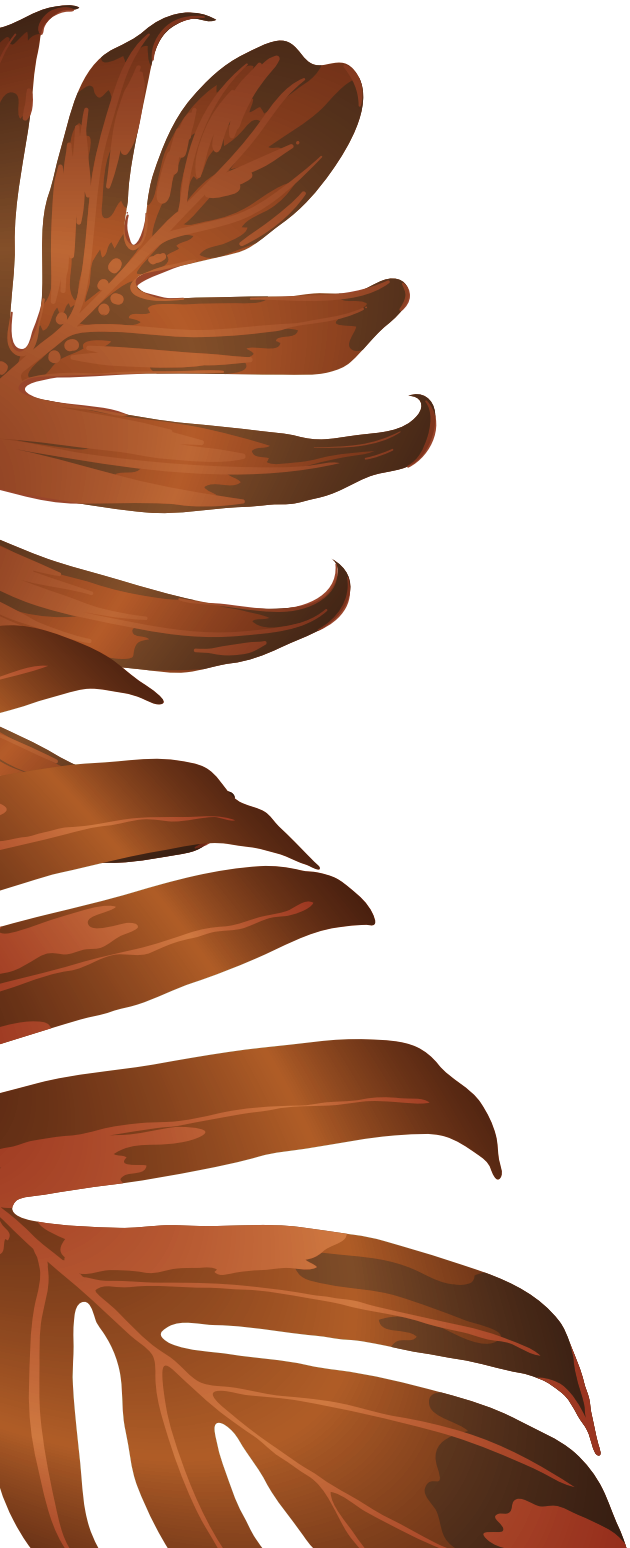
MENU



1640
BRASSERIE

OM MEE TE BEGINNEN
TO SHARE

AMBACHTELIJK BROOD VAN BLACKBIRD BAKERY
Met knoflookboter
10,95

SLICED HOT DOG (FINGER LICKIN' GOOD)
Kiphotdog met mosterdmayo, krokante ui & bosui
11,95

KIP GYOZA (6 ST.)
Met crispy chili olie
12,95

NACHO'S UIT DE OVEN
Met tomaat, guacamole en crème fraîche
9,95

NOOTJES EN OLIJVEN
7,95



OM TE DELEN
SHARED DINING
49,95 P.P.

Gezellig samen delen. Een selectie van de lekkerste voor-, hoofdgerechten en desserts.

VANAF 4 PERSONEN

WO, DO & ZO
32,50 P.P.

3-GANGEN
39,95 P.P.

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR

CARPACCIO VAN HET MRIJ RUND

GEBRANDE ZALM

CARPACCIO VAN DRY-AGED RODE BIET

TRUFFELVELOUTÉ

HOOFDGERECHT

BRASSERIE 1640 BURGER
met pulled pork

VEGETARISCHE BURGER

PARELGORT

DORADEFILET

MRIJ RUNDERSTEAK
Supplement 5,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

SNICKER 1640

APPELTAART IN GLAS

PANNACOTTA MET 5-SPICE

GEWOON IJS

KAAS
Supplement 5,00

GRAND DESSERT
Vanaf min. 2 personen. *Supplement 5,00*

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

Wilt u meer weten over de gerechten? Kijk dan op de menukaart bij de gerechten met een sterretje (*).

WAT EXTRA'S?

LOADED FRIES MET TRUFFEL EN PARMEZAAN
3,95

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR *
Met gepikkelde groenten & kwarteleitje
Wijntip: Boschendal 1685 Merlot
15,95

CARPACCIO VAN HET MRIJ RUND *
Met truffeldressing en Parmezaanse kaas
Wijntip: Masi Pinot Grigio
15,95

GEBRANDE ZALM *
Met pompoenstructuur en kerriemayonaise
Wijntip: Boschendal 1685 Chardonnay
15,95

OKONOMIYAKI MET GAMBA'S
Met srirachamayonaise en zoetzure groenten
Wijntip: Boschendal 1685 Sauvignon Blanc
16,95

CARPACCIO VAN DRY-AGED RODE BIET *
Met geitenkaas, gerookte amandel en kruidensla
Wijntip: Boschendal The Rose Garden
14,95

TRUFFELVELOUTÉ *
Met gebakken oesterzwammen
12,95

PEKINGEEND À LA 1640
Met pannenkoekjes, gekonfijte eendenbout, groenten en hoisinsaus
Wijntip: Boschendal The Rose Garden
15,95

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTJES
Kunt u niet kiezen? Neem een proeverij! Vanaf min. 2 personen
Wijntip: Beronia Rueda Verdejo
19,95

** De gerechten met een sterretje vallen in ons 3-gangenmenu*



MASI PINOT GRIGIO

Een frisse en fruitige Pinot Grigio die mooi past bij ***carpaccio****. De tonen van groene appel, grapefruit en peer geven het gerecht extra frisheid, terwijl de zachte afdronk goed aansluit bij de verfijnde smaak van het vlees.*



BOSCHENDAL 1685 SAUVIGNON BLANC

Deze Sauvignon Blanc schittert met levendige frisheid, verfijnde citrus en een elegante minerale spanning. Bij de **okonomiyaki met gamba's** *komen deze frisse, expressieve eigenschappen prachtig tot hun recht, terwijl de wijn de pittige sriracha en zoetzure groenten mooi in balans brengt.*

HOOFDGERECHTEN

BRASSERIE 1640 BURGER *
Met paprika, gekarameliseerde ui, cheddar, kropsla, bbq-saus en pulled pork
Wijntip: Boschendal 1685 Merlot
22,95

VEGETARISCHE BURGER *
Met paprika, gekarameliseerde ui, cheddar, kropsla en bbq-saus
Wijntip: Finca San Felipe Malbec
19,95

PARELGORT *
Met krokant gebakken oesterzwammen, truffel en Parmezaanse kaas
Wijntip: Lapostolle Cabernet Sauvignon
21,95

GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK
Met rode kool, cranberries en rode portjus
Wijntip: Beronia Rioja Crianza
27,95

DORADEFILET *
Met een kruidige ratatouille en beurre rouge
Wijntip: Boschendal 1685 Chardonnay
24,95

TONG À LA CHEF
Met een compote van gebrande prei, furikake en miso
Wijntip: Boschendal 1685 Chardonnay
24,95

KIPPENDIJSATÉ (2/3/4 STOKJES)
Met atjar, kroepoek en pindasaus
Wijntip: Boschendal 1685 Merlot
22,95 / 24,95 / 26,95

GERECHT VAN DE CHEF
Wisselend gerecht.
Vraag onze bediening voor meer info
25,95

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

WILT U TOCH LIEVER WAT EXTRA'S?
LOADED FRIES MET TRUFFEL EN PARMEZAAN
3,95

** De gerechten met een sterretje vallen in ons 3-gangenmenu*



BOSCHENDAL 1685 MERLOT
*Een zachte en volle Merlot die goed past bij onze rijke **1640 burger**. Het rijpe rode fruit, de ronde tannines en tonen van chocolade en vanille sluiten mooi aan bij de gekarameliseerde ui, cheddar, bbq-saus en pulled pork.*



BERONIA RIOJA CRIANZA
*Deze Crianza combineert rijp rood fruit met verfijnde kruidigheid, subtiele houttonen en een elegante, zachte structuur. Bij de **hertenbiefstuk** komen deze warme smaken prachtig samen met de zoete rode kool, frisse cranberries en volle portjus, waardoor de wijn rijk en harmonieus tot zijn recht komt.*

SPECIALS

MRIJ RUNDERSTEAK
Van het MRIJ-rund van Piet van den Berg.
Met kalfsjus en haricots verts.
Wijntip: Beronia Rioja Crianza

LADY 150 GR. 25,95* GENTLEMAN 200 GR. 30,95

BONELESS SPARERIBS
Met Rotterdams sweet tomasu spicy soja, sugar snaps en sesam
Wijntip: Boschendal The Rose Garden

29,95

GROOT, GROF, GEGRILD

BLACK ANGUS BAVETTE
Bavette van het Black Angus Rund, 3 weken gerijpt en grof van draad.
Met kalfsjus en haricots verts.
Wijntip: Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon

LADY 150 GR. 29,95 GENTLEMAN 200 GR. 34,95

TOMAHAWK
Steak van het Hollandse Weiderund, 800 gr.
Met kalfsjus en haricots verts.
Vanaf min. 2 personen
Wijntip: Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon

P.P. 39,95

Maak uw steak compleet met gebakken eendenlever €7,50



LAPOSTOLLE GRAND SELECTION CABERNET SAUVIGNON
*Een krachtige Cabernet Sauvignon die goed past bij **bavette**. Het donkere fruit, de kruidige tonen en ronde tannines sluiten mooi aan bij de volle smaak van het vlees, terwijl de frisse structuur zorgt voor balans.*



MRIJ-RUND
MRIJ is een Nederlands roodbont runderras, geliefd om zijn volle rundsmaak, mooie structuur en malsheid. Onze slager Piet van den Berg gaf het vlees een prominente plek in de Nederlandse gastronomie.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

WILT U TOCH LIEVER WAT EXTRA'S?

LOADED FRIES MET TRUFFEL EN PARMEZAAN

3,95

LIEVER EEN ANDERE SAUS?

PEPERSAUS	3,50
RODE PORTJUS	3,50
CHIMICHURRI	3,50
KNOFLOOKBOTER	3,50
TRUFFELJUS	3,50

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE *
Met Bourbon Vanille
Wijntip: Boschendal Vin d'Or
11,95

SNICKER 1640 (CHEF'S FAVOURITE) *
Gevuld met geroosterde pinda's, karamel, chocolade en pinda-ijs
Wijntip: Dourum Tawny Port
13,95

APPELTAART IN GLAS *
Met gebakken appel, kruimeldeeg, kaneelmousse en vanille-ijs
Likeurtip: Nobeltje
13,95

PANNACOTTA MET 5-SPICE *
Met stoofpeer, crumble van stroopwafel en salted karamelijs
Wijntip: Boschendal Vin d'Or
13,95

GEWOON IJS *
3 bollen ijs met verschillende smaken
Wijntip: Boschendal Vin d'Or
11,00

KAAS *
4 soorten kaas met vijgen-portjam & kletzenbrood
Wijntip: Sherry Pedro Ximénez
14,00

GRAND DESSERT *
Verschillende desserts om te delen.
Vanaf min. 2 personen
Wijntip: Boschendal Vin d'Or
P.P. 17,95

** De gerechten met een sterretje vallen in ons 3-gangenmenu*

VOOR DE KLEINTJES

2-GANGEN KINDERMENU
16,00

Keuze uit:

MINI HAMBURGER
Van het MRIJ rund met tomaat, kropsla en bbq-saus

STOKJE SATÉ
Met pindasaus

VISJE VAN DE DAG
Informeer bij de bediening naar het visje

MRIJ STEAKJE 1640
Van het MRIJ rund, voorgesneden

OF TOCH LIEVER EEN SNACK
Kaassoufflé, frikandel, kipnuggets of kroket

Alle gerechten voor de kleintjes worden geserveerd met frietjes, ketchup en appelmoes

DESSERT

2 BOLLETJES VANILLE-IJS
Met slagroom en discodip