



16-40
BRASSERIE



OM MEE TE BEGINNEN

AMBACHTELIJK BROOD VAN BLACKBIRD BAKERY

Met knoflookboter

10,⁹⁵

SLICED HOT DOG (FINGER LICKIN' GOOD)

Kiphotdog met mosterd mayo, krokante ui & bosui

12,⁹⁵

NACHOS UIT DE OVEN

Geserveerd met tomaat, guacamole en crème fraiche

9,⁹⁵



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
29,⁹⁵
P.P.

3-GANGEN 39,⁹⁵ P.P.

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR

CARPACCIO VAN HET MRIJ RUND

GEBRANDE ZALM

BURRATA 

GAZPACHO 

HOOFDGERECHT

SMASHED BURGER

VEGETARISCHE HAMBURGER 

RAVIOLI 

TONG A LA CHEF

MRIJ RUNDERSTEAK

Supplement 5,⁰⁰

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

SNICKER 1640

PASSIEVRUCHT PANNACOTTA

GEWOON IJS

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL

AARDBEI ROMANOFF

KAAS

Supplement 5,⁰⁰

GRAND DESSERT

Vanaf min. 2 personen. Supplement 5,⁰⁰

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

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR*

Met gepikkelde groenten & kwarteleitje

Wijntip: *Boschendal 1685 Merlot*

15,⁹⁵

CARPACCIO VAN HET MRIJ RUND*

Geserveerd met pesto dressing en Parmezaanse kaas

Wijntip: *Masi Pinot Grigio*

15,⁹⁵

GAMBA COCKTAIL

Met granny smith en little gem sla

Wijntip: *Beronia Rueda Verdejo*

16,⁹⁵

GEBRANDE ZALM*

Geserveerd met wakamé, krokante wasabi en miso

Wijntip: *Boschendal 1685 Chardonnay*

15,⁹⁵

BURRATA*

Met gemarineerde tomaat en frisse pestodressing

Wijntip: *Boschendal 1685 Sauvignon Blanc*

13,⁹⁵

GAZPACHO*

Geserveerd met knoflookcroutons

12,⁹⁵

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTJES

Kunt u niet kiezen tussen al die lekkere voorgerechten?

Neem een proeverij! Vanaf min. 2 personen

Wijntip: *Beronia Rueda Verdejo*

19,⁹⁵



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

Een frisse en aromatische Sauvignon Blanc die mooi aansluit bij *burrata*.

De tonen van citrus, kruisbes en passievrucht geven het gerecht extra frisheid, terwijl de zachte structuur goed past bij de romige burrata.

HOOFDGERECHT

SMASHED BURGER *

Met paprika, whisky, honing, gekarameliseerde ui, cheddarkaas, kropsla en pancetta

Wijntip: Boschendal 1685 Merlot

22,⁹⁵

VEGETARISCHE BURGER *

Met paprika, whisky, honing, gekarameliseerde ui, cheddarkaas en kropsla

Wijntip: Altozano Tempranillo/Syrah

19,⁹⁵

RAVIOLI *

Geserveerd met spinazie, tomaat en parmezaanse kaas

Wijntip: Boschendal 1685 Chardonnay

19,⁹⁵

EENDENBORST

Geserveerd met bospeen, sinaasappel en aceto balsamico

Wijntip: Beronia Rioja Crianza

24,⁹⁵

GEGRILDE KALFSRIBEYE

Met een kruidige ratatouille en jus met tijm

Wijntip: Boschendal 1685 Merlot

27,⁹⁵

TONG A LA CHEF *

Geserveerd met venkel, kappertjes en een saffraan beurre blanc

Wijntip: Boschendal 1685 Chardonnay

26,⁹⁵

GEBAKKEN ROODBAARS

Geserveerd met sjalot en chimmichurri

Wijntip: Boschendal 1685 Sauvignon Blanc

25,⁹⁵

GERECHT VAN DE CHEF

Wisselend gerecht.

Vraag onze bediening voor meer info.

25,⁹⁵



BOSCHENDAL 1685 MERLOT

Een zachte en volle Merlot die goed past bij deze rijke **smashed burger**. Het rijpe rode fruit, de ronde tannines en tonen van chocolade en vanille sluiten mooi aan bij de cheddar, pancetta, gekarameliseerde ui en zoete whisky honingsaus.



BERONIA RIOJA CRIANZA

Een sappige Rioja Crianza die mooi past bij **eendenborst** met sinaasappel en aceto balsamico. Het rode fruit sluit aan bij de frisse en zoete tonen van het gerecht, terwijl de kruidige houttonen en ronde tannines goed combineren met de rijke smaak van eend.

SPECIALS

MRIJ RUNDERSTEAK

Van het MRIJ-rund van Piet van de Berg

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 sesamzaad

Wijntip: Boschendal the Rose garden

28,⁹⁵

GROOT, GROF, GEGRILD

BAVETTE

Bavette van het Black Angus Rund, 3 weken, gerijpt en grof van draad

Wijntip: Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon

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

TOMAHAWK

Steak van het Hollands Weiderund, 800gr
Vanaf minimaal 2 personen.

Wijntip: Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon

P.P. 39,⁹⁵

Al onze grills specials hoofdgerechten worden geserveerd met dikke frieten en mayonaise



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.*

UIT TE BREIDEN MET

| | |
|---------------|------------------|
| EENDENLEVER | 7, ⁵⁰ |
| PEPERSAUS | 3, ⁵⁰ |
| TIJMJUS | 3, ⁵⁰ |
| CHIMICHURRI | 3, ⁵⁰ |
| KNOFLOOKBOTER | 3, ⁵⁰ |

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Met Bourbon Vanille

Wijntip: Dourum Tawny Port

11,⁹⁵

SNICKER 1640 (CHEF'S FAVOURITE)

Gevuld met geroosterde pinda's, karamel, chocolade en pinda ijs.

Wijntip: Sherry Pedro Ximenez

13,⁹⁵

PASSIEVRUCHT PANNA COTTA

Met mango compote, kokos crumble en kokos ijs

Wijntip: Boschendal Vin d'Or

13,⁰⁰

AARDBEI ROMANOFF

Gemarineerde aardbeien vanille-ijs en merengue

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 vijgendadelstroop & Brioche brood

Wijntip: Dourum Tawny Port

14,⁰⁰

GRAND DESSERT

Verschillende desserts om te delen.
vanaf min. 2 personen

Wijntip: Boschendal Vin d'Or

P.P. 17,⁹⁵

VOOR DE KLEINTJES

2-GANGEN KINDERMENU

16,⁰⁰

Keuze uit:

KINDERHOOFDGERECHT

MINI HAMBURGER 🍔

Van het MRIJ rund met tomaat, kropsla en bbq saus

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, kroket

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

KINDERDESSERT

2 BOLLETJES VANILLE-IJS

Met slagroom en discodip

**Geniet van culinaire hapjes,
muziek & entertainment**



Vrijdag 12, zaterdag 13 & zondag 14 juni 2026

OP HET TERREIN VAN
HOFSTEDE MEERZIGT & BRASSERIE 1640



Koop je tickets online
hofstedemeerzigt.nl/shop

