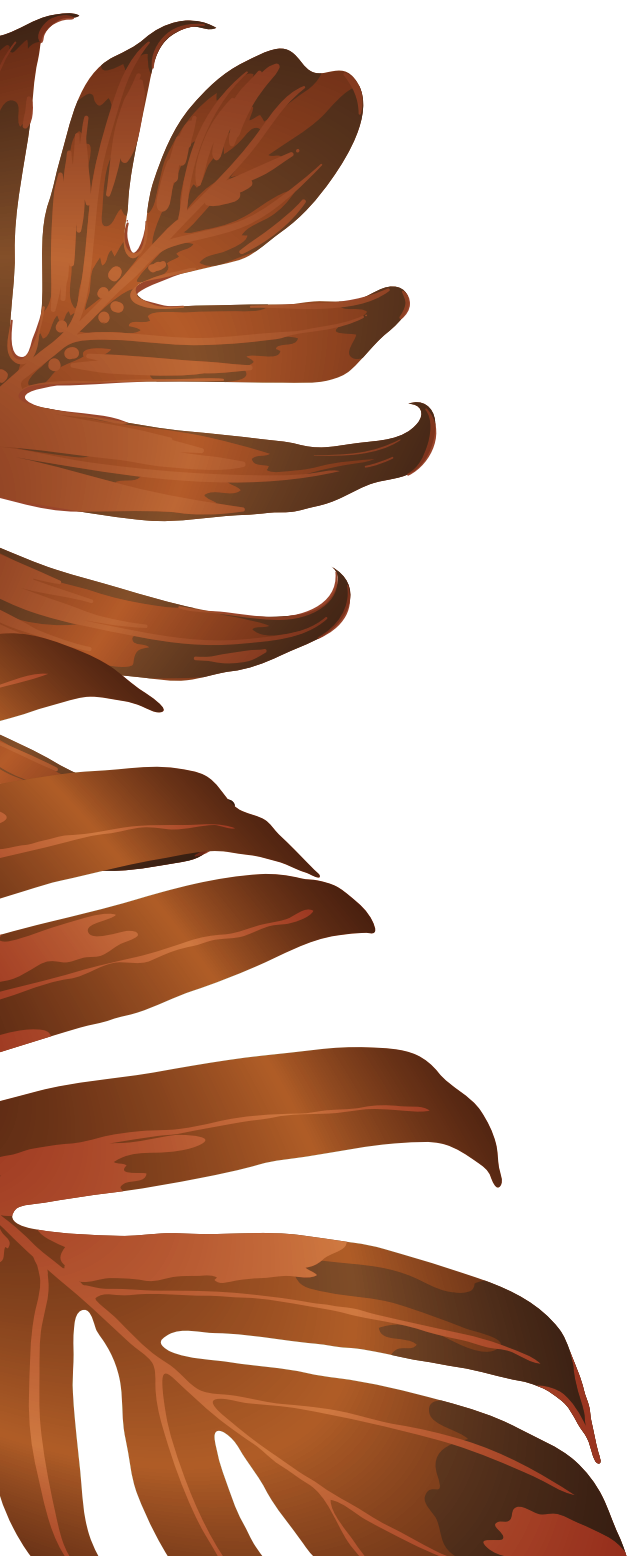




OM MEE TE BEGINNEN TO SHARE

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

Met crispy chili olie

12,⁹⁵

NACHO'S UIT DE OVEN

Met tomaat, guacamole en creme fraiche

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

3-GANGEN
39,⁹⁵ P.P.

WO, DO & ZO
29,⁹⁵
P.P.

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR

CARPACCIO VAN HET MRIJ RUND

GEROOKTE ZALM

SPICY POMPOENSOEP 🌿

GEPOFTE KNOLSELDERIJ TARTAAR 🌿

HOOFDGERECHT

BRASSERIE 1640 BURGER

VEGETARISCHE HAMBURGER 🌿

PADDENSTOELEN RAVIOLI 🌿

GEGRILDE ZEEBAARS

MRIJ RUNDERSTEAK

Supplement 5,⁰⁰

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

SNICKER 1640

BENOBELDE ANANAS

GEWOON IJS

CHEESECAKE

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 (*).

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR *

Met gepikkelde groenten & kwarteleitje
Wijntip: Boschendal 1685 Merlot

15,⁹⁵

CARPACCIO VAN HET MRIJ RUND *

Met truffel dressing en parmezaanse kaas
Wijntip: Masi Pinot Grigio

15,⁹⁵

GEROOKTE ZALM *

Met miso, sesam en wortel
Wijntip: Boschendal 1685 Chardonnay

15,⁹⁵

TONIJN TARTAAR

Met zoete aardappel crème, ponzu dressing en furikake
Wijntip: Boschendal 1685 Sauvignon Blanc

16,⁹⁵

GEPOFTE KNOLSELDERIJ TARTAAR *

Met ricotta, walnoten en kruidensla
Wijntip: Boschendal 1685 Sauvignon Blanc

13,⁹⁵

SPICY POMPOENSOEP *

Licht pittige soep met rode curry

12,⁹⁵

PEKINGEEND A LA 1640

Met pannenkoekjes, gekonfijte eendenbout, groenten
en hoisinsaus neerzetten.
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 afdrank 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 **tonijntartaar** komen deze frisse, expressieve eigenschappen prachtig tot hun recht, terwijl ponzu, zoete aardappel en furikake de wijn extra diepte en karakter geven.

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: Altozano Tempranillo/Syrah

19,⁹⁵

PADDENSTOELEN RAVIOLI * 🌱

Met krokant gebakken oesterzwammen, truffel en parmezaanse kaas

Wijntip: Lapostolle Cabernet Sauvignon

21,⁹⁵

PROCUREUR VAN HET LIVAR VARKEN

Met knolselderij en jus met grove mosterd

Wijntip: Beronia Rioja Crianza

24,⁹⁵

GEBAKKEN HOENDERFILET

Met gebakken paddenstoelen en truffeljus

Wijntip: Boschendal 1685 Merlot

23,⁹⁵

ZEEBAARS (FILET) *

Met gepofte aardpeer en beurre blanc

Wijntip: Boschendal 1685 Chardonnay

24,⁹⁵

TONG A LA CHEF

Met gebakken bloemkool, kerrie en hazelnoten

Wijntip: Boschendal 1685 Chardonnay

26,⁹⁵

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

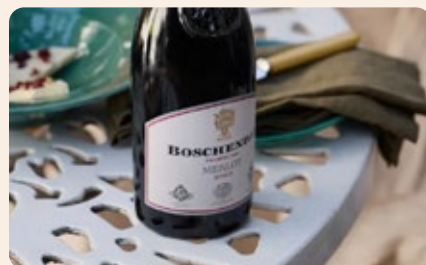
Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

WILT U TOCH LIEVER WAT EXTRA'S?

BREID UW FRIET UIT MET
TRUFFELMAYONAISE 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 deze 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 **procureur van Livar** komen deze warme smaken prachtig samen met de volle jus, grove mosterd en aardse knolselderij, waardoor de wijn rijk en harmonieus tot zijn recht komt.

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 sesam

Wijntip: Boschendal the Rose garden

28,⁹⁵

GROOT, GROF, GEGRILD

BLACK ANGUS 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 Hollandse Weiderund, 800gr.

Vanaf min. 2 personen

Wijntip: Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon

P.P. 39,⁹⁵



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 rondsmaak, 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?

BREID UW FRIET UIT MET
TRUFFELMAYONAISE EN
PARMEZAAN

3,⁹⁵

UIT TE BREIDEN MET

EENDENLEVER

7,⁵⁰

PEPERSAUS

3,⁵⁰

TRUFFELJUS

3,⁵⁰

CHIMICHURRI

3,⁵⁰

KNOFLOOKBOTER

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

BENOBELDE ANANAS *

Ananas gegaard in Nobeltje met gecarameliseerde witte
chocolade
Likeurtip: Nobeltje

13,⁰⁰

CHEESECAKE *

Met Amarene kersen en yoghurt ijs
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: Sherry Pedro Ximenez

14,⁰⁰

GRAND DESSERT *

Verskillende 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:

KINDERHOOFDGERECHT

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, kroket

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

KINDERDESSERT

2 BOLLETJES VANILLE-IJS

Met slagroom en discodip

