

BORREL

Te bestellen tot 17.00u

Bitterballen ^{2, 4, 8, 10}

8 stuks



8.00

Mini frikandelletjes ²

8 stuks



7.50

Gemengd bittergarnituur ^{2, 4}

8 stuks

16 stuks

24 stuks

8.00

15.00

22.00

Gefrituurde torpedo garnalen ^{2, 11}

8 stuks

8.00



Nacho's ^{2, 4}

Met guacamole, crème fraîche, ui, kaas en tomaat

9.75



IJS

Coupe karamel ^{2, 4}

Vanille ijs met karamel en slagroom

9.50

Coupe Brasserie ⁴

Vanille ijs met advocaat, chocolade saus en slagroom

9.50

Sorbet ⁴

Vanille ijs met vruchten en aardbeiensaus

9.50



Heeft u een allergie? Vertel/meld het ons!

1 = ei 2 = gluten 3 = lupine 4 = lactose 5 = mosterd 6 = noten 7 = pinda
8 = selderij 9 = sesam 10 = soja 11 = vis/schaal- en weekdieren 12 = zwavel

Van generatie op generatie

Bij van Dijk Brasserie proef je niet alleen goed eten, maar ook een familieverhaal. Al vier generaties lang stroomt de horeca door de aderen van de familie Van Dijk. Oma Miene – bij velen bekend als ‘de Poes’ – stond halverwege de vorige eeuw al achter de tap. Haar tomatensoep en gehaktballen waren toen al legendarisch.

Die liefde voor gastvrijheid werd doorgegeven. Gerralt van Dijk bouwde zijn ervaring uit in binnen- en buitenland, van Griekse restaurants tot exclusieve jachten op de Middellandse Zee. Met bijna 30 jaar ervaring en samen met chef-kok Benno Knol staat hij vandaag aan het roer van de brasserie samen met zijn zoon Max.

Wat blijft, is de warmte: vertrouwde smaken, oprechte aandacht en een plek waar iedereen zich welkom voelt. De historie leeft voort – in onze gerechten én in de verhalen aan tafel.

Goede herinneringen beginnen vaak met een goede maaltijd.

