

# Menu kaart



## 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.**



Verleden



28 maart 1968



heden



zo vader, zo zoon



toekomst



Gerrit Timmerman (de Poes)

# DRANKEN



## Verfrissend

Coca - Cola  
Coca - Cola Zero  
Fanta Orange  
Fanta Cassis  
Sprite Zero  
Fuze Tea Green  
Fuze Tea Sparkling  
Tonic  
Ginger Ale  
Bitter Lemon  
Chaufontaine Plat  
Chaufontaine Bruisend

## Overige dranken

Chocomel  
Fristi  
Rivella  
Verse Jus d'Orange  
Melk

## Koffie & thee

Koffie  
Cappuccino  
Koffie verkeerd  
Espresso  
Dubbele espresso  
Latte macchiato  
Thee  
Muntthee



## In de mix

Jonge jenever  
Berenburg  
Gordons Gin  
Hendricks Gin  
Malibu  
Vieux  
Sherry  
Witte Martini  
Rode Martini  
Vodka

Jägermeister  
Limoncello  
Bessen  
Bacardi  
Carta Blanca, Razz, Límon

Tia maria  
Cointreau  
Grand Manier  
Amaretto  
Likeur 43  
Baileys



## Wijnen

Pinot Grigio  
Chardonnay  
Sauvignon Blanc  
Zoete witte wijn  
Rosé  
Merlot

Witte Port  
Rode Port



Heeft u een allergie? Vertel/meld het ons!

# BIEREN

## Tap



### Heineken ( 5.0%) - 0,25 Ltr

Een bier van lage gisting, ook wel ondergistend bier genoemd. De smaak wordt voor een groot deel bepaald door de Heineken A-gist en onderscheidt zich van andere typisch Nederlandse pilsen. Het is een volmout bier en dus gemaakt met uitsluitend gerstemout met een licht bittere smaak.



### La Trappe Blond ( 6.5%)

Goudgeel trappistenbier met een witte schuimkraag en een rijke smaakbeleving. Een toegankelijk, prikkelend bier met een licht zoete, zacht bittere en moutige smaak.



### La Trappe Isid'or (7.5%)

Amberkleurig trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. De harmonieuze smaak begint fruitig en gaat over in moutige karamel; een perfecte balans tussen complexiteit en eenvoud.



### Cornet Oaked Blond ( 8.5%)

Cornet Oaked Blond; krachtig en toch verrassend zacht dankzij de toevoeging van eikenhouten 'oaked' snippers tijdens het brouwen.



### Weihenstephaner Hefeweissbier ( 5.4%)

Zacht, fris en romig - de tarwe geeft die romigheid, plus een lichte, aangenaam friszure smaak. In de geur domineert banaan en kruidnagel.

## Fles



### La Trappe Witte Trappist ( 5.5%)\*

Het enige trappistenwitbier van de wereld. Goed doordrinkbare, bruisende en frisse dorstlessers. Zacht moutig met lichte zuren, kruidigheid en een prikkelende afdronk.



### La Trappe Dubbel (7.0%)

Klassiek donkerbruin trappistenbier met een ivoorkleurige schuimkraag. Een vol moutige en karamelzoete smaak met een subtiele, zoete invloed van dadel, honing en gedroogd fruit.



### La Trappe Tripel ( 8.0%)

Klassiek trappistenbier met een krachtige en volle smaak. Een belegen donkerblond bier met kandijzoete, fruitige tonen, licht moutig karakter en een afdronk met verfijnde bitters.



### La Trappe Quadrupel ( 10.0%)

Het originele, donkere trappistenbier, zwaar en stevig met een volle, verwarmende, intense smaak. Moutig met zoete tonen van dadels, vijgen en karamel en een lange, zachte afdronk.



### La Trappe Nillis ( 0.0%)

Donker, amberkleurig alcoholvrij 0.0% trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. Fruitig en moutig met een aangename bitterheid en een karamelzoete afdronk.



### Heineken 0.0 ( 0.0%)

Heineken 0.0 is een alcoholvrij bier met een verfrissend en fruitige smaak dankzij Heineken's unieke A-gist, gecombineerd met een zacht moutige smaak.



### Amstel 0.0 Radler ( 0.0%)

Amstel Radler 0.0 is een verfrissende mix van Amstel 0.0% bier en sprankelend citroenwater. Amstel Radler 0.0% is een geheel alcoholvrij bier en wordt gebrouwen zonder kunstmatige toevoegingen.

## Blik



### 'T Uiltje Bird of Prey IPA ( 0.2%)

Een verfrissende laag alcoholische IPA die je de hele nacht fris houdt.



### 'T Uiltje Bird of Prey IPA ( 5.8%)

Is it a bird? Is it a plane? It is... the Bird of Prey! Een fruitige IPA bomvol Citra, Chinook en Mosaic hop. Een heerlijke prooi voor de IPA fanaat.

### \* Schenkadvies La Trappe Witte Trappist

Schenk het flesje uit tót de laatste centimeter. Maak de gist lost door het bier dat nog in het flesje zit te 'walsen'. Schenk nu ook dit uit in het glas. De gist zakt als een troebele sluier door het bier.

Heeft u een allergie? Vertel/meld het ons!

# LUNCH

Te bestellen tot 14.30u

## Soepen

Tomatensoep	7.00
Mosterdsoep	7.00
Dagsoep	7.00



## Broodjes

Keuze uit wit of bruin brood

Kipdij Oosterse wijze	12.50
--------------------------	-------

Gehaktballetjes Met jus, ui, ham en mosterd	11.50
--	-------

Warm vlees Met sate saus	10.50
-----------------------------	-------

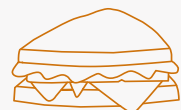
Rundercarpaccio Met truffel, rucola, kaas, tomaat en notenmelange	12.75
--	-------

Steaktartaar Met ui, kappertjes, ei en picalilly mayo	12.50
--	-------

Rijkelijk gevulde ei salade	10.50
-----------------------------	-------

## Tosti

Ham, kaas	5.50
Geitenkaas, tomaat en honing	5.50



## Eitjes

Keuze uit wit of bruin brood



Uitsmijter	11.50
------------	-------

3 eitjes, ham of kaas / ham en kaas

Carpaccio supplement	3.25
----------------------	------

Scrambled eggs	13.50
----------------	-------

Met gerookte zalm

## Specials

Keuze uit wit of bruin brood

Brasserie vlees	13.00
-----------------	-------

Tomatensoep, broodje kroket en broodje carpaccio

Brasserie vis	13.50
---------------	-------

Mosterdsoep, broodje garnalenkroket en broodje gerookte zalm

## Flammkuchen

Prei, spek, roomkaas, rode ui en rucola	12.50
Zalm, roomkaas, kappertjes, rode ui en rucola	12.50
Geitenkaas, tomaat, noten, honing en rucola	12.50



## Salades

Carpaccio	14.50
Gerookte zalm	13.50
Halloumi kaas	13.50

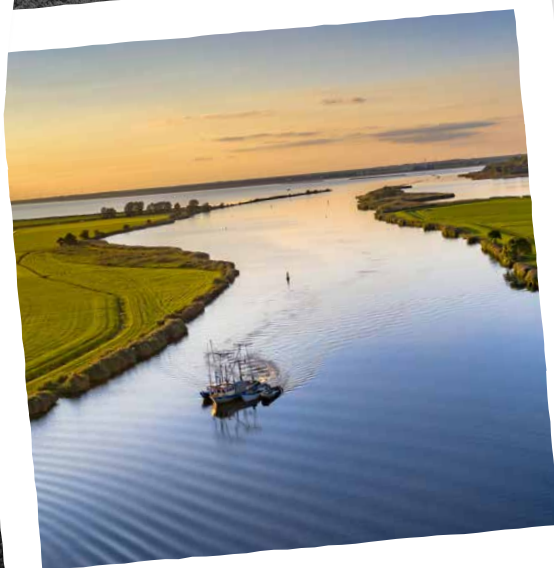


Heeft u een allergie? Vertel/meld het ons!

# GENEMUIDEN

Genemuiden kreeg, net als Amsterdam, al in 1275 stadsrechten. Wie hier een historische binnenstad verwacht, zal echter verrast zijn: door meerdere stadsbranden, met die van 1868 als meest verwoestende, ging veel van het oude karakter verloren. Op de plek waar deze brand ontstond – in een straat vol hooibergen – geldt nog altijd een rookverbod.

Ooit lag Genemuiden aan de Zuiderzee en speelde de visserij een belangrijke rol. Langs de oevers van het Zwartewater groeiden biezen, waaruit de beroemde Genemuider matten werden gemaakt. Dit vormde de basis voor de tapijtindustrie waar de stad nog altijd om bekendstaat. Een bezoek aan het Tapijtmuseum is dan ook zeker de moeite waard.



Genemuiden maakt deel uit van de Nederlandse 'Biblebelt'. De zondagsrust wordt hier in ere gehouden, maar zes dagen per week bruist het van activiteit en verenigingsleven. Binnen veel familiebedrijven heerst een platte organisatiestructuur, waarin iedereen elkaar bij de voornaam. Vaak komen diezelfde mensen elkaar op zaterdag weer tegen bij hun favoriete sportvereniging. Sportclub Genemuiden is met recht de trots van menig 'Gaellemuniger', want de club speelt al jaren op het hoogste niveau van het amateurvoetbal.

Samen met Hasselt en Zwartsluis vormt Genemuiden de gemeente Zwartewaterland. Het Zwartewater verbindt deze plaatsen en leent zich uitstekend voor een mooie fietstocht, eventueel met een overtocht per pont. Met een beetje geluk spot u onderweg zelfs een zeearend of bever.

Na een dag in en rond deze bijzondere omgeving bent u bij ons van harte welkom om in alle rust na te genieten. Laat u verrassen door onze keuken en geniet van de gastvrijheid die zo kenmerkend is voor Genemuiden.

# DINER

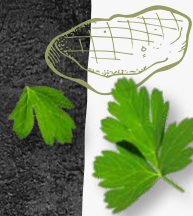
Te bestellen vanaf 17.00u

## Voorgerechten

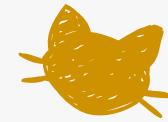
Diverse broodsoorten en smeersels	7.00
Tomatensoep	7.00
Mosterdsoep	7.00
Dagsoep	7.00
<b>Rundercarpaccio</b> <i>Met truffel, rucola, geraspte kaas en tomaten</i>	12.50
<b>Steaktartaar</b> <i>Met cornichons, rode ui, ei, kappertjes en picallily mayo</i>	13.50
<b>Gamba's uit de oven</b> <i>Met knoflookolie</i>	12.50
<b>Halloumi</b> <i>Met groene kruiden dressing, sla en balsamicostroop</i>	11.50
<b>Flammkuchen</b> <i>Met zalm, roomkaas en rode ui</i>	12.50
<b>Proeverij</b> <i>Van verschillende voorgerechten. Vanaf 2 personen.</i>	14.50 p.p

## Kids

<b>Friet</b> <i>Met keuze uit frikandel / kroket / kipnuggets</i> <i>Met mayo en appelmoes</i>	8.50
--	------



## Hoofdgerechten



<b>Van het land</b> <b>Schnitzel XXL (300gr)</b> <i>Met ui en champignon</i>	24.50
<b>Runder sukade</b> <i>Met bierjus</i>	23.75
<b>Ierse merlan steak</b> <i>Keuze uit champignonroomsaus / pepersaus / kruidenboter</i>	25.50
<b>Tournedos</b> <i>Keuze uit champignonroomsaus / pepersaus / kruidenboter</i>	39.50
<b>Supplement</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rossini kiplevertjes, ui, champignon, Madeira en room</li><li>▪ Gamba's (surf en turf)</li></ul>	7.50
<b>Pannetjes sate</b> <i>Keuze uit:</i> <b>Varkenssate</b> <b>Kipdijsate</b> <b>Vega sate</b>	21.50
<b>Uit het water</b> <b>Zalm</b> <i>Met groene kruiden en Hollandaise saus</i>	24.50
<b>Vis van de dag</b>	23.75
<b>Vegetarisch</b> <b>Old Amsterdam steak</b>	22.50
<b>Vegan kipstukjes</b> <i>Op Oosterse wijze</i>	22.75



Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met sla en friet / gebakken aardappellen

Heeft u een allergie? Vertel/meld het ons!



## Desserts

<b>Coupe Brasserie</b> <i>Vanille ijs met advocaat, chocolade saus en slagroom</i>	9.50
<b>Karamel coupe</b> <i>Vanille ijs met karamel en slagroom</i>	9.50
<b>Lava chocolade taartje</b> <i>Met bol vanille ijs en slagroom</i>	9.75
<b>Creme brulee</b> <i>Afgebrand met rietsuiker, bolletje vanille ijs en slagroom</i>	9.75
<b>Karamel taartje</b> <i>Met bol vanille ijs en slagroom</i>	9.75
<b>Proeverij</b> <i>Van verschillende dessertjes. Vanaf 2 personen.</i>	13.75 p.p
<b>Bolletje vanille ijs met slagroom</b> <i>Met aardbeien saus / chocolade saus / boerenjongens / advocaat</i> <i>Keuze uit 1, 2 of 3 bolletjes.</i>	3.75 per bol



Eet  
smakelijk



Heeft u een allergie? Vertel/meld het ons!

Leuke foto's gemaakt? Tag ons!

 vandijkbrasserie  Van Dijk Brasserie

# Gezellig

uit eten in Genemuiden