

# TEN GELEIDE

## **Bediening**

Bij Brasserie Harkema zijn de taken voor het opnemen van de bestelling en het aanleveren van die bestelling gescheiden. U kunt bestellen bij het bedienend personeel, zij dragen een wit t-shirt. Onze runners dragen een zwart t-shirt. Zij brengen uw bestelling aan tafel. Runners kunnen geen bestelling opnemen omdat zij er voor moeten zorgen dat uw eten snel - en dus warm - op tafel komt

## **Water**

Harkema heeft zijn eigen zuiveringsinstallatie voor het bottelen van water welke de samenstelling van het water aanpast door middel van filtratie en minerale toevoegingen. Na een UV-behandeling wordt het water vervolgens in onze eigen Harkema flessen gebotteld. Harkema water is dus geen kraanwater, maar mineraalwater. De smaak is ook duidelijk beter. Indien u wenst kunt u altijd vragen om een (gratis) glas kraanwater

## **De Annex**

De Annex omvat drie exclusieve, monumentale vertrekken die geschikt zijn voor tal van zakelijke of feestelijke evenementen: van bruiloft tot productpresentatie en van vergadering tot receptie of verjaardagsdiner.

## **Lunch**

Wij zijn dagelijks vanaf 11:00 uur geopend. Lunch van 12:00 tot 16:00 uur

## **Betaling**

Wij prefereren contant of PIN

## MOUSSERENDE WIJN

	fles	glas
Prosecco di Valdobbiadene Mas Le Colture	25,50	
Colet A Priori	29,50	5,40
Champagne Charles Heidsieck Mise en Cave	62,00	

## PORT

De familie Niepoort vestigde zich in 1842 in Portugal om zich toe te leggen op het maken van port. Nog steeds staat er een Niepoort aan het hoofd van het bedrijf. Niepoort heeft een grote reputatie op het gebied van vintage port. Uiteraard is ook de 'gewone' port van een uitstekende kwaliteit. Niepoort teelt zijn druiven organisch

Niepoort Ruby		3,80
Niepoort Tawny		3,80
Niepoort Dry White		3,80
Niepoort Late Bottle Vintage		5,20

## WATER

	fles	glas
Harkema water met bubbels	3,50	1,50
Harkema water zonder bubbels	3,50	1,50

## SHERRY

glas

Sherry is het afgelopen decennium volledig uit de mode geraakt. Dat verklaart waarschijnlijk waarom deze prachtige wijnen betaalbaar blijven. Hidalgo is één van de betere Sherryhuizen. Met name 'La Gitana' is een begrip in Spanje

Hidalgo Amontillado Medium Dry	3,20
Manzanilla 'La Gitana'	3,70

Manzanilla is de 'Rolls Royce' onder de Sherry's. De Manzanilla kan alleen onder zeer specifieke omstandigheden rijpen en is veel frisser dan een 'gewone' sherry. Kan ook heel goed bij bepaalde voorgerechten worden doorgedronken

## VERMOUTH EN CAMPARI

Martini Bianco	2,60
Martini Rosso	2,60
Noilly Prat French Dry	2,60
Campari	3,80

## WHISKY/ WHISKEY

The Famous Grouse Finest Scotch Whisky	4,00
Jameson Irish Whiskey	4,00
Jack Daniel's Tennessee Sour Mash Whiskey	4,10
Wild Turkey Kentucky Bourbon Whiskey	4,10
Vintage Lowland Single Malt Scotch Whisky 8 Years Old	4,10
Glen Rothes Speyside Single Malt Scotch Whisky 1990	4,80
Caol Ila Islay Single Malt Scotch Whisky 1990	6,40

## KOUDE VOORGERECHTEN

Caesar Salad	6,40
Carpaccio van gepekeld en gerookte rundermuis met een klassieke ravigotesaus	6,80
Tartelette van korstdeeg met tomatentapenade, rucola en Tête de Moines kaas	7,20
Grove huisgemaakte paté van wildzwijn <i>geserveerd met abrikozenbrood en gekaramelliseerde zilveruitjes</i>	7,80
In witte wijn en limoen ingelegde makreel met een salsa van rode biet	7,80
Serranoham met vijgensalade en radijsscheuten	8,20

## OESTERS

**per 2 / per 6**

Bretonse oesters met gehakte rode ui in rode wijnazijn	3,80/11,40
--	------------

## **WARME VOORGERECHTEN**

Uiensoep	4,60
Pompensoep met anijsroom	4,80
Huisgemaakte Hollandse garnalenkroketjes met cocktailsaus	6,40
Lamszwezerik op getoaste brioche met gepeperde saus	7,80

## HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Lasagne van aubergine, courgette, zongedroogde  
tomaat en geroosterde paprika 13,40  
*gegratineerd met geitenkaas en  
geserveerd met een zoet-zure komkommersalade*

Rigatone caprese 15,20

## HOOFDGERECHTEN VIS

In de oven gegaarde kabeljauw op een gratin van  
roseval aardappelen met tomaat en granaatappel 15,60

Bouillabaisse met een crouton, rouille en parmezaanse kaas 17,20

Gegrilde tonijn met wasabi-mayonaise 18,60  
*geserveerd met salade en patat frites*

## EXTRA'S

supplement frites of groenten 1,50

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Gekonfijte eendenbout op hutspot met een jus van Zaanse mosterd	15,40
Gebakken procureur van scharrelvarken op een lauwwarme salade à la Niçoise	16,80
Entrecote met bearnaisesaus <i>geserveerd met salade en patat frites</i>	18,40
Hertenboutbiefstuk op toast van brioche met aardappel- wafels en een saus van cantharellen en vieux <i>geserveerd met blote billen in het gras</i>	18,60

## NAGERECHTEN

Appeltaart met kaneelijs <i>dessertwijnsuggestie: Rooiberg Wijnmakerij Rooi Muskadel</i>	4,80
Tiramisu <i>dessertwijnsuggestie: Serelle Vin Santo del Chianti</i>	6,00
Parfait van brownie <i>dessertwijnsuggestie: Campbell's Rutherglen Muscat</i>	6,40
Citroentaart op een bodem van amandelkoekjes <i>dessertwijnsuggestie: Domaine de Miselle</i>	6,80
Eton mess <i>bramen, aardbeien en aalbessen met kirschroom, meringue en gesuikerde pistachenoten</i> <i>dessertwijnsuggestie: La Grande Maison Cuvée du Château Monbazillac</i>	7,20
Gelei van limoncello met limoensorbetijs, granité van Muscato di Asti en ingelegde granaatappel <i>dessertwijnsuggestie: beter zonder</i>	7,20
Cabrales cumbres viejas (Spaanse blauwschimmelkaas) met een tarte tatin van peer <i>dessertwijnsuggestie: La Grande Maison Cuvée du Château Monbazillac</i>	8,20

## VOOR BIJ DE KOFFIE

per 2 / per 6

Bonbons	1,75/5,00
---------	-----------