

# BRASSERIE MANNA

## Appetizers

French bread with beurre noisette butter & aioli	€ 5.5
Fines de Claire Oysters   red wine vinegar   shallot   lemon	€ 3.50
Fines de Claire Oysters   red wine vinegar   shallot   lemon- 1/2 dozijn	€ 18.5
Fines de Claire Oysters   red wine vinegar   shallot   lemon- 1/1 dozijn	€ 33
Cold cuts of meat and bread	€ 18
Bellota Iberico   pickles   toast - 80gr -	€ 23

## Starters

Pumpkin tartelette	€ 13 V
feta   pecan   aceto balsamico	
<i>Pinot Grigio, Italo Cescon, Italy</i>	
Roasted carrot	€ 14 V
goat cheese   sultanas   macadamia nuts   cream of carrot	
<i>Viognier, Paul Mas, France</i>	
Gravad lachs	€ 15
green herbs   crème fraîche   lemon   toast	
<i>Viognier, Paul Mas, France</i>	
Gamba's	€ 17
horseradish   watercress   chilli viniagrette	
<i>Verdejo, Viñedos Verderrubi, Spain</i>	
Duck rilette	€ 17
brioche   pistache   date compote   little gem	
<i>Tempranillo, Viñedos Valderiz, Spain</i>	
Steak tartare classic	€ 15
egg yolk   capers   toast	
<i>Spatburgunder, Manz, Germany</i>	
Classic runder carpaccio	€ 15
truffle mayonnaise   pine nuts   Parmesan   rocket salad	
<i>Spatburgunder, Manz, Duitsland</i>	

## Soups

Pomodori soup	€ 11 V
basil pesto   crème fraîche	
Langoustine soup	€ 14
shrimps   saffron mayonnaise   croutons	

# BRASSERIE MANNA

## Main courses

Filled Portobello € 17 V  
Brie de meaux | mushroom duxelle | potato and apple stew | port sauce  
*Spatburgunder, Manz, Duitsland*

Crispy ravioli €18 V  
Epoisse | spring carrots | herb mousseline | truffle sauce  
*Tempranillo, Arzuaga Navarro, Spanje*

Codd fish € 22  
herb mousseline | Jerusalem artichoke | shellfish gravy  
*Chardonnay, Paul Mas, Frankrijk*

Baby sole á la meuniere € 24  
potato mousseline | carrots | parsley | buerre noisette  
*Chardonnay, Paul Mas, Frankrijk*

MANNA's schnitzel € 20  
Mushroom | mushrooms sauce | fried onion rings | fries  
*Spatburgunder, Manz, Duitsland*

Confit de canard € 23  
purslane mash | hazelnut | Madeira gravy  
*Spatburgunder, Manz, Duitsland*

## Van de Grill:

Tenderlion  
*Shiraz, Thorn-Clarke, Australië* 180gr - € 34

Rib-eye - ook lekker om samen te delen  
*Malbec, Fabre, Argentinië* 200gr - € 26

*All meat dishes are served with:  
Potato gratin | puffed cherry tomato | spring carrots | gravy*

## Extra's

Roasted cauliflower with almonds € 3

Green salad € 3

Chips with homemade mayonnaise € 3

# BRASSERIE MANNA

## Sweet guilty pleasures

### Mini tarts and cakes

€ 2.7

Take a look at our pastry cabinet and choose the most delicious one!

### Pâtisserie

Warm madeleine with lime crème – 5 pieces-

€ 6.5

Tarte tatin | vanilla crème | caramel

€ 7.5

Clafoutis | cherry | blue berry

€ 7.5

### Pastry

€ 7.0

Hazelnut foam | pecan | lemon pie | mango-coconut

Homemade vanilla-ice cream – per scoop -

€ 2.5

### Macarons

raspberry | lemon | pistachio | vanilla | chocolate

€ 2.3

### Cheese

Camembert | Epoisse | overjarige Snoek | Blue de Basque  
appelstroop | walnoten | toast

€ 13

*Een after dinner-cocktail?*

*Crash in de Blue bar en geniet van al het lekkers  
van de cocktailkaart.*

## Kids

### Voorgerecht

Ham | meloen

€ 6

Tomatensoep | balletjes

€ 5

Gerookte zalm | komkommer

€ 8

### Hoofdgerecht

Kip tenders of kroket | frietjes | appelmoes | tomaat | komkommer

€ 8

Sliptong | frietjes | bloemkool

€ 10

Pasta | rundergehakt | tomatensaus

€ 10

### Toetje

Raketje of schatkistje

€ 2.5

Flensjes | vanille-ijs – 2 stuks -

€ 6

Heb je goed gegeten?

Dan mag jij iets leuks uitzoeken in de grabbelton.

*Als je bepaalde dingen niet mag, kan of wilt eten – vanwege een allergie, dieet of omdat je er gewoon geen zin in hebt - laat het ons dan direct weten. Ons keukenteam zorgt voor alternatieven die net zo MANNA zijn.*

*Wij promoten ons restaurant graag op social media. Hiervoor maken we geregeld foto's in onze Brasserie tijdens lunch of diner.*

*Wil je hier geen onderdeel van zijn, laat het ons vooral weten. Wij begrijpen dat uiteraard volledig en zorgen voor je privacy.*