

Geachte gast,

Met genoegen verwelkom ik u in restaurant De Brasserie van Holland Casino Enschede. Onze keuken hanteert enkele simpele uitgangspunten. Wij volgen met de menukaart de seizoenen en kiezen voor ingrediënten van hoge kwaliteit.

Het vlees van het Maas-Rijn-IJssel rund van slagerij Piet van den Berg bijvoorbeeld munt uit door zijn smaak en textuur. 's Lands beroemdste vishandel, Schmidt Zeevis levert ons spijkerverse, duurzaam gevangen en gekweekte vis, en het brood van het Vlaamsch Broodhuys krijgt zijn fantastische korst, zijn malsheid en zijn intense geur door de ouderwets lange rijstijd en het gebruik van de beste meelsoorten.

Met dat soort producten moet je met een zekere bescheidenheid omgaan; niettemin proberen wij u toch te verrassen met een bijzondere presentatie, onverwachte combinaties of opmerkelijke toevoegingen.

Ik ben benieuwd naar uw bevindingen.



*Bert Annink
Chef-kok Holland Casino Enschede*

BRASSERIE

BIJ AL ONZE HOOFDGERECHTEN KUNT U KIEZEN UIT FRITES OF ROSEVAL AARDAPPELEN UIT DE OVEN.

BRASSERIE DRIEGANGENMENU

24,50

Voor, hoofd en toe: kies zelf drie keer uit onze eerlijke brasseriegerechten.

VOORGERECHTEN

POMPOENSOEP

6,50

Romig en heel licht zoet, onze pompoensoep.

Met knapperige croutons van bruin boerenbrood en het raffinement van pompoenpitolie.

HELDERE PADDENSTOELENSOEP

7,50

Krachtige bouillon, ruimhartig voorzien van paddenstoelen en reepjes kip.

HOOFDGERECHTEN

SATÉ

14,50

Grillen we gemarineerde kip of grillen we varkenshaas? Dat is uw keuze. Die van ons: cassavekroepoek erbij, frisse zoetzure groente, pindasaus en gefrituurde uitjes.

CASINOBURGER

16,50

Voor wie denkt dat hij 'hamburger' nu wel kent: van heus Maas-Rijn-IJssel rund, met truffelmayonaise, groene asperges, flinters Parmezaan, rucola. Met een gepocheerd ei en in een bol van echt brood natuurlijk.

VEGETARISCHE PASTA

15,50

Tagliatelle met room, spinazie, kerstomaatjes, rode peper, geitenkaas en macadamianoot. Smeuïg, fris, rond en pittig tegelijk.

ZEEBAARS EN LINZEN

16,50

Een van de mooiste zeevissen, op het vel gebakken, en voorzien van een aards achterdoek van rode linzen, knolselderij, knoflook.

DAGSCHOTEL *Maandag t/m donderdag van 17.00 tot 19.00 uur*

11,00

Bij het ter perse gaan van deze menukaart was niets bekend over de dagschotel.

En zo hoort het ook. *Op vertoon van uw Favorites card betaalt u voor dit gerecht slechts 8,00 euro.*

PADDENSTOELENRAGOUT

15,50

Voor fulltime en parttime vegetariërs een smaakvolle zuurdesembool, of althans de buitenkant daarvan. Binnenin een schat aan paddenstoelen in een romige ragout.

NAGERECHTEN

TAART VAN DE WEEK

7,50

Eens per week een nieuw recept, maar veel frequenter gebakken: onze taart.

KOFFIE COMPLEET

6,50

Snoeperij van toppatisserie bij koffie of thee naar keuze.

WINTERCOUPE

6,50

Gloedvol ijs van Crème de la Crème, karamel, pure chocolade en vanille, met een warme saus van Werthers Echte.

À LA CARTE

BIJ AL ONZE HOOFDGERECHTEN KUNT U KIEZEN UIT FRITES OF ROSEVAL AARDAPPELEN UIT DE OVEN.

À LA CARTE DRIEGANGENMENU

32,50

Geniet van het allerbeste wat onze keuken u te bieden heeft: uw eigen menu, à la carte.

VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM

12,50

Licht gerookte zalm, op het laatste moment als sashimi gesneden, en daarbij precies de juiste saus: crème fraîche, kappertjes, rode ui, augurk en bieslook. Zo moet het.

CARPACCIO VAN MAAS-RIJN-IJSSEL RUND

13,50

Een klassieker met een twist: rulle, malse flinters van de muis van het ware Maas-Rijn-IJssel rund met een feest van een doe-het-zelf garnituur, dat ook nog eens met het seizoen wisselt. Bouw de beste carpaccio ooit.

GAMBA'S VAN DE GRILL

13,50

Kort gegrild zijn gamba's het sappigst. IJzersterk in het exotische gezelschap van een salsa met mango en tomaat.

'VERGETEN' KIPREEPJES

9,50

Het is bijna 'vergeten vlees': dat van de bouten. Sappiger dan filet. We hebben er reepjes van gesneden en serveren die met knapperige crudités, rauwe groenten dus, en yoghurt dip. Slank!

RILLETES VAN KALFSSUKADE

10,50

Stoofvlees als voorgerecht? Jazeker. Mits na garing voorzichtig uiteen gewreven tot smeùige 'rilletes' en fris geserveerd met rodekool, partjes Roseval aardappel en mesclunsalade. Zoals hier.

PIZZETTA MET GROENTEN

9,50

Knapperig en vegetarisch, dit à la minute gebakken pizzaatje met gegrilde groenten, uiencompote en ricotta.

À LA CARTE

BIJ AL ONZE HOOFDGERECHTEN KUNT U KIEZEN UIT FRITES OF ROSEVAL AARDAPPELEN UIT DE OVEN.

HOOFDGERECHTEN

ZALM MET BEURRE-BLANC 18,50

Beurre-blanc: een saus van sterk gereduceerde witte wijn met roomboter. Leuk, maar wij gebruiken er onze huischampagne voor, Piper-Heidsieck Brut. Maakt hem eleganter, rijker. Ovengegaarde zalm verdient niet minder.

KABELJAUW MET SPEKSAUS 19,50

Spek en vis zijn onverwachte partners. Maar het werkt verbluffend goed. Helemaal met een rucolastamppotje.

BIEFSTUK MET PEPERSAUS 19,50

De ene biefstuk is de andere niet. Maar dit is hem wel: van het fameuze Maas-Rijn-IJssel rund, en met een saus met peper, groen en zwart. Hoe wilt u hem hebben?

EENDENBORST 19,50

Eend is smaakvol en heeft partij nodig: gekaramelliseerde witlof, saus van kruidkoek en een modern bereide hete bliksem, ofwel partjes aardappel en appel, samen geeraard.

VARKENSPROCEUREUR 21,50

Het Ibericowijn is het halfwilde Spaanse varken waarvan de beroemde Pata Negra ham gemaakt wordt. Van dat dier hier het sappigste deel: de procureur. In zijn geheel zacht geeraard, aan gulle tranches gesneden en gegrild. Verschijnt met gebakken paddenstoelen, geblust met rode wijn.

NAGERECHTEN

APPELTAARTJE 8,50

Never change a winning team: warm appeltaartje met kaneelijs en slagroom.

CHOCOLADETAARTJE 8,50

Warme chocoladetaart met een vulling van tonkabonen en Banyuls wijn. En alsof dat niet genoeg is: met canelles van wit chocolade ijs.

KAAS 9,50

Hollandse kaas is beroemd, maar vooral buiten onze grenzen. Jammer. Proeverij van verschillende soorten met dadel-vijgenbrood.