



ZOMERLUST

B R A S S E R I E

ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	24
½ dozijn rauwe oesters, rode wijnazijn, sjalotten	
SAUMON FUMÉ	19
gerookte zalm, mierikswortelmayonaise, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
PETITS TOASTS	VANAF 5 PER STUK
keuze uit minimaal 3 luxe canapés: Hollandse garnalen, gerookte zalm, steak tartare, gerookte paling of Pata Negra (Jamón Ibérico)	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNAALTJES	26
klassiek met cocktailsaus	
TERRINE DE CERF ET FOIE DE CANARD	20
terrine van hert en eendelever, briochetoast, vijgencompote, geroosterde amandel en zoetzure rode ui	
PATA NEGRA JAMÓN IBÉRICO	22
dungseden Iberico ham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSCHELDE PALING	26
toast, mierikswortelsaus	
TARTE TATIN D'OIGNONS ROUGE*	16
hartige tarte tatin van gekaramelliseerde rode ui met balsamico, tijm, walnoten, geltenkaas	
STEAK TARTARE	19 / 24
crostini's, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, ei	
DUO TATAKI – VITELLO & TONNATO	19
tataki van kalfsvlees en tonijn in lichte tonijn crème, gefrituurde kappertjes, Parmezaancroutons, citroenzeste, basilicumolie	
FONDU AU FROMAGE*	16
romige kaasfondue van Époisses en Gruyère, geroosterde pompoenpitten, tijm	
② RUNDERCARPACCIO	19
Parmezaan, krokant spek, balsamico-notendressing	
COQUILLES FRAIS CHAMP	26
gebakken coquilles, Pata Negra, gefrituurde kappertjes, sjalot, venkel, Sambuca	
MOULES À L'ESCARGOTS	18
mosselen uit de oven met knoflook, peterselle en kruidenboter	
② ROERGEBAKKEN SCAMPI'S	18 / 22 / 26
met ui en prei in romige knoflooksaus, 6 / 9 / 12 stuks	
BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE	16
licht romige verse kreeftensoep	
KERRIESOEP MULLIGATAWNY	11
romige milde kerriesoep, kreeft en crab, paddenstoelen	
TOMATENSOEP*	10
crème fraîche, basilicumolie	
② FRANSE UIENSOEP GRATINÉE	12
Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALADE	19
groene salade, kip, avocado, gamba's, rode grapefruit, kruidendressing, bosui, sesam	
WARM GEITENKAAS, HONING*	18
groene salade, appel, walnoten, hazelnoten, pijnboompitten, rozijnen, appeldressing	
NIÇOISE	24
verse gearilde tonijn, sla, haricots verts, olijven, rode ui, tomaat, ei, anslovis	

LES SANDWICHES * ambachtelijk brood van Jordy's Bakery *

TWEE 'HOLTKAMP' KALFSKROKETTEN	16
Dijonmosterd, brood	
VITELLO-PROSCIUTTO CRUDO CLUB	14
tataki van kalfsvlees, rauwe ham, Parmezaancrumble, citroenzest, tonijnsaus, gefrituurde kappertjes	
TOAST AU CHEVRE ET AVOCAT*	16
geitenkaas, avocado, komkommerlinten, honing-mosterddressing, rucola, walnoten	
TOAST CANNIBALE	16
Vlaamse klassieker, pittige tartaar, augurk, ansjovismayonaise, ei, kappertjes, ui	
CLUB DE BŒUF GRILLÉ	20
getoast ambachtelijk brood, gegrilde biefstuk, krokante oesterzwammen, gedroogde tomaatjes, remouladesaus	
CLUB ZOMERLUST	19
getoast ambachtelijk brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, truffelmayonaise	
TOAST AVOCADO, ZALM	18
toast, avocado, gerookte zalm, crème fraîche, gepocheerd ei	
OEUF FLORENTINE*	16
gepocheerde eieren, gesmoorde spinazie, toast, Hollandaisesaus	
CLUB SPICY GAMBA	20
tempura gamba's, Cajunmayonaise, ingelegde zoetzure komkommer, wakame, rettich	
UITSMIJTER 'OUDE MAAS'	15
ham, spek, kaas, groenten	
FISH & CHIPS	20
gefrituurde kabeljauw, remouladesaus, citroen, frites	

ONE HOUR POWER



MENU ONE HOUR POWER	32
voorgerecht, hoofdgerecht (vis of vlees), koffie of thee	
MENU UITGEBREID NAAR FRANSE LUNCH	38
uitbreiding met kaas, surpriesdessert en ¼ liter wijn	
Menu's alleen per tafel te bestellen, vanaf 2 tot maximaal 8 personen	



GRILLADES

Soort steak en bereidingswijze naar keuze.
De steaks worden gegrild (onze suggestie: medium-rare).

Steak:

LADY RUMP STEAK	24
Hereford beef, 150 gr	
TOURNEDOS	39
Hereford beef, 200 gr	
ENTRECÔTE	34
Hereford beef, 225 gr	
DADDY RUMP STEAK	34
Hereford beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	39 p.p.
Hereford beef, 400 gr, met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Bereidingswijze:

BOURGONDISCH - mix paddenstoelen, gekonfijte sjalotten, knoflook, spekjes, tijm, rozemarijn, rode wijnjus, Pommes Anna

CLASSIQUE - ingesmeerd met zwarte peper, crème fraîche, gepofte knoflook,
Pommes Anna

SAUCE POIVRE VERT - groene peperroomsaus, Pommes Anna

BLACK TRUFFLE - truffelolie, Parmezaan, rucola, balsamicostroop, zeezout
(bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)

BÉARNAISESAUS - Pommes Anna

Grillades Wijnsuggestie

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA

..... per glas **8.5** / per fles **43**

Mendoza - Luján de Cujo

De rode kleur met een paarse tint. Sappige en elegante wijn met in de geur aroma's van rijp zwart fruit, viooltjes en tabak. De kenmerkende aroma's voor een Malbec dus. De smaak is rond en vlezig. De afdronk is harmonieus en lang. Mooie wijn bij de Zomerlust steakaerchten.



LES PLATS

② NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE	39
(2 stuks a 250 gr) gebakken in roomboter, remouladesaus	
SAUMON À LA BÉARNAISE	26
gebakken zalm, béarnaisesaus, gekonfijte sjalot, gekarameliseerde pompoen, witte druiven, crumble van kappertjes, hazelnoot	
RAIE AUX MOULES ET ARTICHAUS	26
gebakken rogvleugel, mosselen, artisjok, saffraansaus, kappertjes, peterselle, tomatenconcassé	
DORADE AUX SCORSONÈRES	28
doradefilet, in beurre blanc gegaarde schorseneren, wilde spinazie, rode ui, rozijnen, champagne-roomsaus	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	26
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
HERTENFILET D'ALSACE	32
gebakken hertenfilet, geroosterde koolraap met tijm en honing, stoofpeer, pommes Anna, groene pepersaus à l'Alsacienne	
FAISAN RÔTI À LA TRUFFE	28
gebraden fazant, spek, sinaasappelmarmelade, roomzuurkool, pommes Anna, truffeljus	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE*	20
risotto met paddenstoelen, spinazie, truffel, Parmezaanchips	
TARTE FINE DE CAROTTES*	20
yoghurtplaataart van oranje, gele en paarse wortel, Parmezaan, honing, tijm, rozemarijn, peterselle	



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



ZOMERLUST

B R A S S E R I E



ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	24
½ dozen oysters, red wine vinegar, shallots	
SAUMON FUMÉ	19
smoked salmon, horseradish mayonnaise, dill, smoked herring caviar, toast	
PETITS TOASTS	FROM 5 EACH
choose at least 3 refined canapés: Dutch shrimp, smoked salmon, steak tartare, smoked eel or Pata Negra (Jamón Ibérico)	
NORTH SEA SHRIMP	26
classic with cocktail sauce	
TERRINE DE CERF ET FOIE DE CANARD	20
terrine of venison and duck liver, brioche toast, fig compote, roasted almonds, sweet and sour red onion	
PATA NEGRA JAMÓN IBÉRICO	22
thinly sliced Iberico ham 80 grams	
SMOKED OOSTERSCHELDE EEL	26
toast, horseradish sauce	
TARTE TATIN D'OIGNONS ROUGE*	16
caramelized red onion tarte tatin with balsamic, thyme, walnuts, goat cheese	
STEAK TARTARE	19 / 24
crostini, shallots, balsamic syrup, cornichons, egg	
TATAKI DUO – VEAL & TUNA	19
tataki of veal and tuna in a light tuna cream, with fried capers, Parmesan croutons, lemon zest, basil oil	
FONDU AU FROMAGE*	16
creamy cheese fondue with Époisses and Gruyère, roasted pumpkin seeds, thyme	
② BEEF CARPACCIO	19
Parmesan, crispy bacon, balsamic nut dressing	
COQUILLES FRAIS CHAMP	26
seared scallops, Pata Negra, fried capers, shallot, fennel, Sambuca	
MOULES À L'ESCARGOTS	18
mussels au gratin with garlic, parsley, and herb butter	
② STIR-FRIED SCAMPIS	18 / 22 / 26
onion, leek in creamy garlic sauce 6 / 9 / 12 pieces	
BISQUE DE HOMARD CREMEE	16
light creamy fresh lobster soup	
CURRY SOUP MULLIGATAWNY	11
creamy mild curry soup, lobster, crab, mushrooms	
TOMATO SOUP*	10
crème fraîche, basil oil	
② FRENCH ONION SOUP GRATINÉE	12
Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALAD	19
green salad, chicken, avocado, prawns, red grapefruit, herb dressing, spring onion, sesame	
WARM GOAT CHEESE, HONEY*	18
green salad, apple, walnuts, hazelnuts, raisins, apple dressing	
NIÇOISE	24
fresh grilled tuna, lettuce, haricots verts, olives, red onion, tomato, egg, anchovies	

LES SANDWICHES * artisan bread Jordy's Bakery *

TWO 'HOTLKAMP' VEAL CROQUETTES	16
Dijon mustard, bread	
VITELLO-PROSCIUTTO CRUDO CLUB	14
tataki of veal, cured ham, Parmesan crumble, lemon zest, tuna sauce, and fried capers	
TOAST AU CHEVRE ET AVOCAT*	16
goat cheese, avocado, cucumber ribbons, honey-mustard dressing, arugula, walnuts	
TOAST CANNIBALE	16
Flemish classic, spicy tartare, pickle, anchovy mayonnaise, egg, capers, onion	
CLUB DE BŒUF GRILLÉ	20
toasted artisan bread, grilled steak, crispy oyster mushrooms, sun-dried tomatoes, remoulade sauce	
CLUB ZOMERLUST	19
toasted artisanal bread, grilled chicken, tomato, crispy bacon, arugula, truffle mayonnaise	
AVOCADO TOAST, SALMON	18
toast, avocado, smoked salmon, crème fraîche, poached egg	
OEUFS FLORENTINE*	16
poached eggs, sautéed spinach, toast, and Hollandaise sauce	
CLUB SPICY GAMBA	20
tempura gamba's, Cajun mayonaise, pickled sweet-and-sour cucumber, wakame and daikon radish	
FRIED EGGS 'OUDE MAAS'	15
ham, bacon, cheese, vegetables	
FISH & CHIPS	20
fried cod, remoulade sauce, lemon, fries	

ONE HOUR POWER

MENU ONE HOUR POWER	32
starter, main course (fish or meat), coffee or tea	
MENU ENLARGED TO FRENCH LUNCH	38
enlarged with cheese, surprise dessert and ¼ litre wine	
Menus can only be ordered per table, from 2 to a maximum of 8 persons	

	
② TASTING OF FISH STARTERS	
for 2 persons.....	48

GRILLADES

Type of steak and preparation to choose.
The steaks are grilled (our suggestion: medium-rare).

Steak:

LADY RUMP STEAK	24
Hereford beef, 150 g	
TOURNEDOS	39
Hereford beef, 200 g	
ENTRECÔTE	34
Hereford beef, 225 g	
DADDY RUMP STEAK	34
Hereford beef, 300 g	
CHATEAUBRIAND (for 2 persons).....	39 p.p.
Hereford beef, 400 g, with 2 methods of preparation to choose	

Preparation:

BOURGONDISCH - mixed mushrooms, confit shallots, garlic, bacon, thyme, rosemary, red wine jus, Pommes Anna

CLASSIQUE - rubbed with black pepper, crème fraîche, roasted garlic, Pommes Anna

SAUCE POIVRE VERT - green pepper cream sauce, Pommes Anna

BLACK TRUFFLE - truffle oil, parmesan, rocket salad, balsamic syrup, sea salt (at Chateaubriand, this preparation is for 2 people)

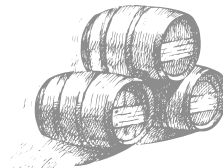
BÉARNAISE SAUCE - Pommes Anna

Grillades Wine suggestion

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA	glass 8.5 / bottle 43
---	-------------------------------------

Mendoza - Luján de Cuyo

Deep red color with a purple hue. Juicy and elegant wine, aromas of ripe black fruit, violets and tobacco. The distinctive flavours of Malbec. The palate is round and pulpy. The finish is long and harmonious. Fantastic wine with the Zomerlust steak dishes.



LES PLATS

② DOVER SOLE À LA MEUNIERE	39
(2 pieces of 250 g) pan-fried in butter, remoulade sauce	
SAUMON À LA BÉARNAISE	26
sea bream fillet with Béarnaise sauce, confit shallot, caramelized pumpkin, white grapes, and a crumble of capers and hazelnuts	
RAIE AUX MOULES ET ARTICHAUTS	26
pan-fried skate wing with mussels, artichoke, saffron sauce, capers, parsley, and tomato concasséo	
DORADE AUX SCORSONÈRES	28
sea bream fillet with salsify cooked in beurre blanc, wild spinach, red onion, raisins, and champagne cream saucee	
VEAL SCHNITZEL NY STYLE	26
fried onion rings, garlic mayonnaise	
VENISON FILLET D'ALSACE	32
seared venison fillet with roasted turnip glazed with thyme and honey, stewed pear, Pommes Anna and green pepper sauce à l'Alsacienne	
FAISAN RÔTI À LA TRUFFE	28
Roasted pheasant with bacon, orange marmalade, creamy sauerkraut, Pommes Anna and truffle jus	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE*	20
risotto with mushrooms, spinach, truffle, and Parmesan crisps	
TARTE FINE DE CAROTTES*	20
yogurt tart with orange, yellow and purple carrots, Parmesan, honey, thyme, rosemary, and parsley	

	
ASSORTED CHEESES	
selection of French cheese.....	19
with port tasting (3 types).....	27

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!