Van Harte Welkom in
Restaurant & Lounge ’t Oelnbret

“Altijd weer Verrassend!”

Wij wensen u een smaakvol en gezellig diner in ons restaurant. Wilt u na uw diner nog lekker na tafelen, dan bent u van Harte Welkom in onze Lounge met gezellige bar en loungebank.

Voorgerechten

Huisgerookte ribeye
piccalilly – zongedroogde tomaat – pijnboompitten – rucolacrème 11.75

Proeverij van zalm
huisgerookte zalm – graved lacs – zalmtartaar –
terrine van gepocheerde zalm – dillecrème 12.00

Steak tartaar
truffelbavarois – crème van eendenlever – gepocheerde eierdooier 12.75

Vispalet
rouleau van gerookte zalm – gemarineerde zalm – Hollandse garnalen –
gerookte paling – crème van forel 12.75

Proeverij gevogelte
eendenpaté – gerookte eendenborst – gekonfijte kwartelbout – crostini met
gekaramelliseerde eendenlever – Preisselbeerenkonfijt 13.50

Soepen

Lichtgebonden grove mosterdsoep
spekjes – croutons – bosui – geslagen room 6.25

Franse uiensoep
crostini oude kaas 6.25

Thaise tom ka kai soep 6.75

Visgerechten

Duo zalmfilet - tongscharfilet
venkelbeurre blanc 23.50

Tarbotfilet
Hollandse garnalen - schaaldierenjus 28.50

Vis van de dag
onze medewerkers zullen u hierover informeren dagprijs

Vleesgerechten

Rosé gebraden varkenshaasfilet
gevuld met brie – Serranoham – tomatentapenade –
romige saus van bosui 22.25

Gevogelte
Crepinette van Maishoen – lauwwarm gerookte eendenborst –
gekonfijte kwartelbout – bitterbal van eendenrilette –
saus van witte wijn en abrikoos 23.75

Trio van Hert
hertenbiefstuk – hertensucade – kroketje van hertenragout –
saus van bospaddenstoelen en veenbessen 24.75

Runderribeye (250 gram)
rodewijn groene pepersaus 25.75

Duo hazenrugfilet – wildstoofpotje
kruidige wildsaus 27.75

Tournedos
Rode Portjus (extra met gekaramelliseerde eendenlever + € 6.00) 29.25

Vegetarische/Veganistische gerechten

Voorgerechten:

Carpaccio rode biet
gemarineerd met balsamico – sjalot – kappertjes – geitenkaaskroket –
groene asperges - walnotencrumble 10

Frisse salade met in panko gebakken Brie
gemarineerde artisjok – zongedroogde tomaat – vijg – walnoot – appel 10

Uiensoep
crostini met vegan Mozzarella 6.25

Hoofdgerechten:

Thaise groentecurry
gele kurkumarijst – naanbroodje – raita 19.75

Taartje van bospaddenstoelen
in tempura gebakken groene asperges - tuinkruidensojasaus 19.75

Vegetarisch proeverij 21.50

Menusuggesties

Menu van ’t Bret 35.- p.p.
’t Oelnbret heeft een wekelijks wisselend driegangenmenu, waarbij u kunt kiezen tussen vis of vlees bij het hoofdgerecht

3-gangen passend wijnarrangement 16.50 p.p.
U krijgt een passende wijn bij elk gerecht.

4-gangen Culinair Verrassingsmenu
(per tafel te bestellen) 49.50 p.p.
Het 4- gangen diner waarbij u zich laat verrassen door onze keukenbrigade. Het menu bestaat uit een voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en een nagerecht.

4-gangen passend wijnarrangement 24.50 p.p.
U krijgt een amuse met een sprankelend aperitief geserveerd en vervolgens een passende wijn bij elk gerecht.

Wij gaan ervan uit dat u rustig, avondvullend wilt tafelen, mocht dit niet het geval zijn, geeft u dit dan aan.