

FLORENT

depuis 2014

Menu 2018

ZONDAG BRUNCH VANAF 11.00 UUR
Sunday brunch at 11 AM

ROEREI <i>Scrambled egg</i>	<ul style="list-style-type: none">- Met Rauwe ham, Parmezaan <i>- Served with raw ham and Parmesan</i>- Met Gerookte zalm, crème fraîche en kapperappeltjes <i>- Served with smoked salmon, cream, capers</i>- Met Sud 'n' sol tomaat, kappertjes, zachte geitenkaas <i>- Served with sundries tomatoes, capers, soft goat cheese</i>	€ 11,50
GEPOCHEERD EI <i>Poached egg</i>	<ul style="list-style-type: none">- Met Bacon, spinazie, Hollandaise <i>- Served with bacon, spinach, Hollandaise</i>- Met Gerookte zalm, spinazie, Hollandaise <i>- Served with smoked salmon, spinach, Hollandaise</i>- Met Avocado, spinazie, Hüttenkäse <i>- Served with avocado, cottage cheese</i>	€ 11,50
SANDWICHES	<ul style="list-style-type: none">- Croque Monsieur (Gruyère, beenham) <i>- toasted ham and cheese sandwich</i>- Croque Madame (Gruyère, beenham, Spiegel ei,) <i>- toasted ham and cheese sandwich with a fried egg on top</i>- Wentelteefjes, banaan, Ahornsiroop <i>- French toast, banana, maple syrup</i>	€ 9,50 € 10,50
BIJ DE BORREL <i>Bites</i>	FLAMMKUCHEN <ul style="list-style-type: none">- Pancetta, ui, Gruyère, crème fraîche, peterselie <i>- Pancetta, onion, Gruyère, cream, parsley</i>- Blue d'auvergne, balsamico ui, peterselie <i>- Blue d'auvergne, balsamico pickled onion, parsley</i> <ul style="list-style-type: none">- Plat du Charcuterie voor 2 personen <i>- Charcuterie</i>	€ 9,50 € 15,00
WAFELS <i>Waffles</i>	<ul style="list-style-type: none">- Wafels Geslagen room, banaan <i>- Waffles with whipped cream, banana</i>- Wafels Bacon, Ahornsiroop <i>- Waffles with bacon and maple syrup</i>- Wafels Nutella <i>- Waffles with Nutella</i>	€ 8,50

FLORENT

depuis 2014

BIJ DE BORREL

- BITES**
- Plat de Charcuterie, voor 2 personen € 15,00
 - *Charcuterie, selection of fine meats*
 - Oesters: Fines Cap Horn, sjalot in rode wijnazijn, tabasco p/st € 3,00
 - *Oysters : Fines Cap Horn, shallots in red wine vinegar, Tabasco*

-
- CHEF'S SPECIAL**
- 3 gangen | 3 course meal € 37,00
 - 4 gangen | 4 course meal € 45,00
 - 5 gangen | 5 course meal € 52,00

-
- START**
- Maiskolf van de BBQ, popcorn creme, truffelaardappel & geitenkaas € 12,50
 - *START*
 - Corncob, popcorn cream, truffle potato & goat cheese
 - Koude waterkerssoep, gerookte makreel, Ricotta met citrus, crostini
 - *Cold watercress soup, smoked mackerel, ricotta with citrus, crostini*
 - Terrine van varkensprocureur, ingelegde augurk, mosterd, getoaste brioche
 - *Terrine of pork neck, pickles, mustard, toasted brioche*
 - Steak tartaar, truffel-mayonaise, creme van gerookte eidooier
 - *Steak tartare, truffle mayonaise, cream of smoked egg yolks*
 - Briochebrood, eendenlever, truffel-mayonaise, rivierkreeft, rode-ui € 15,00
 - *Brioche bread, foie gras, truffle mayonnaise, crawfish, red onion*

- HOOFD**
- Cote de boeuf, bonne femme, voor 2 personen € 60,00
 - *HOOFD*
 - *Cote de boeuf with seasonal vegetables for 2 persons*
 - Krokante buikspek, sinaasappel-olie, polenta, witlof, gepofte knoflookjus € 21,50
 - *Crispy pork belly, orange oil, polenta, chicory, roasted garlic jus*
 - Kabeljauw, spinazie & gepofte knoflook puree, spelt-risotto, asperge, wortel
 - *Codfish, spinach and garlic puree, spelt risotto, asparagus, carrot*
 - Huisgemaakte gnocchi, artisjok, akker- en oesterzwam, gerookte beurre blanc
 - *Homemade gnocchi, artichoke, field- and oyster mushroom, smoked beurre blanc*
 - Kalfssukade, Opperdoes, raapsteel, balsamico sjalot, dragonjus € 22,50
 - *Slowly cooked veal steak, Opperdoes potato, turnip, balsamic shallot, tarragon jus*

- EVERGREEN**
- Botersla met French dressing - *Lettuce with French dressing* € 4,00
 - Rösti - *Rösti*

Gezuiverd WATER plat/bruis onbeperkt de gehele avond p/ 4 pers € 3,75
Purified WATER still /sparkling. Unlimited throughout the evening p / 4 pers

Heeft u allergieën? Vertel het ons, zodat wij u over onze gerechten kunnen informeren

FLORENT

depuis 2014

DESSERT

DESSERT DESSERT	- Pure en krokante chocolademousse, topinamboer-ijs, creme fraiche <i>Pure and crispy chocolate mousse, Jerusalem artichoke ice cream</i>	€ 9,50
	- Rabarber crumble, framboos, witte chocolade, geitenyoghurt ijs <i>Rhubarb crumble, raspberry, white chocolate, goat yoghurt ice-cream</i>	
	- Dessert van de chef's special <i>Dessert of the chef's special</i>	
	- Drie rijpe kazen van "Bourgondisch lifestyle" (5 kazen supplement €3,50) <i>Three ripe cheeses from "Burgundian lifestyle" (5 cheeses supplement of €3,50)</i>	
KOFFIE COFFEE	- Irish, Spanish, French, Italian, D.O.M. Coffee - Friandises (4 bonbons)	€ 7,75 € 4,50
DIGESTIEVEN	Cognac, Courvoisier VS Cognac, Camus VSOP Elegance Cognac, Camus Ile de Re, Fine Island Cognac, Chateau de Beaulon XO, Grand Fine Armagnac, Marie Duffau VSOP Calvados, Duc de Normandie Whiskey, Monkey Shoulder, Blended Malt Scotch Whiskey, Oban, Single Malt Scotch Whiskey. Chivas Regal 12 yrs Whiskey, Big Peat, Islay Blended Malt Scotch Whiskey, Nikka, Single Barrel Blended Japanese	€ 8,00 € 9,50 € 9,50 € 14,50 € 9,00 € 8,50 € 6,50 € 8,50 € 8,50 € 10,50 € 12,50
LIKEUREN LIQUEURS	Limoncello, Grand Marnier, Sambucca, Cointreau, 43, Drambuie, DOM Bénédictine, Tia Maria, Baileys, Amaretto, Pernod, Baileys	€ 4,50
PORT PORT	Kopke Ruby port Kopke Tawny port Kopke Colheita port, 2001	€ 3,75 € 4,75 € 7,80
DESSERTWIJNEN DESSERT WINES	Muscadel, Rietvallei estate, Zuid-Afrika Moscatel do Douro, Portal, Portugal Pineau des Charentes Blanc, Corderie Royale, Frankrijk Pedro Ximenez, Pastora Sherry, Spanje	€ 6,50 € 7,50 € 7,50 € 7,50

DESSERTS ARE LIKE MISTRESSES. THEY ARE BAD FOR YOU.
SO IF YOU ARE HAVING ONE, YOU MIGHT AS WELL HAVE TWO

-Alain Ducasse-

FLORENT

depuis 2014

		Fles	Glas
MOUSEREND	Sacchetto, Prosecco spumante, Italie	€ 30,00	€ 6,00
	Sacchetto, Pinot Noir/ Prosecco, Italie	€ 30,00	€ 6,00
	Torre del Gal, Cava, Macabeo/ Xarel-lo/ Perrella, Spanje	€ 35,00	€ 7,00
	Phillipponnat, Champagne, Pinot noir/ Chardonnay	€ 75,00	
WITTE WIJNEN	Dragunera, Grillo, Sicilie, Italie, 2016	€ 22,50	€ 4,50
	Albastrele, Sauvignon blanc, Corten, Moldavie, 2016	€ 24,00	€ 4,80
	Casal Branco, Fernao Pires, Tejo, Portugal, 2016	€ 25,00	€ 5,00
	3P, Picpoul de Pinet, Languedoc, Frankrijk, 2016	€ 30,00	€ 6,00
	Dumanet, Chardonnay, Montpellier, Frankrijk, 2016	€ 30,00	€ 6,00
	Soli, Gewurstraminer/ Riesling/ Chardonnay, Thracie, Bulgarije, 2016	€ 32,50	€ 6,50
	Tabali, Viognier, Itata, Chili, 2016	€ 34,00	€ 6,80
	Dani de Wit, Chardonnay, Robbertson, Zuid- Afrika, 2017	€ 35,00	€ 7,00
	Tiefenbruner, Pinot Grigio, Sud Tirol, Italie, 2016	€ 45,00	
	Cuilleron, Marsanne, Cote du Rhone, Frankrijk, 2016	€ 47,50	
	Coppola, Chardonnay, Monterrey County, Verenigde Staten, 2016	€ 50,00	
	Bourgeois, Sauvignon blanc, Menetou Salon, Frankrijk, 2015	€ 55,00	
RODE WIJNEN	Morando, Negroamaro, Puglia, Italie, 2016	€ 22,50	€ 4,50
	Carmen Insigne, Carmenere, Central valley, Chili, 2015	€ 26,50	€ 5,30
	Mocavero, Primitivo, Salento, Italie, 2015	€ 27,50	€ 5,50
	Luc & Jack, Merlot, Languedoc, Frankrijk, 2016	€ 27,50	€ 5,50
	Bellevaux, Syrah/ Cabernet Sauvignon, Pays doc, Frankrijk, 2015	€ 30,00	€ 6,00
	Gruber, Blauer Zweigelt, Bagram, Oostenrijk, 2016	€ 32,50	€ 6,50
	Soli, Pinot Noir, Thracie, Bulgarije, 2014	€ 35,00	€ 7,00
	Barbazul, Tintia de rota, Jerez, Spanje, 2014	€ 40,00	€ 8,00
	Generacion, Garnacha, Aragon, Spanje, 2015	€ 41,00	
	Coppola, Zinfandel, Monterrey County, Verenigde Staten, 2015	€ 47,50	
	Tedeschi, Ripasso, Veneto, Italie, 2015	€ 50,00	
Fouqueyrat, st. Emillion Grand Cru, Bordeaux, Frankrijk, 2014	€ 57,50		
ROSE WIJNEN	Montalis, Grenache Gris, Languedoc, Frankrijk, 2016	€ 29,00	€ 5,50
	<u>Gezuiverd WATER</u> plat/bruis	onbeperkt de gehele avond	P/4 personen € 3,75