



## Nagerechten

€ 7,50

- ∞ Chocolade goudstaaf met pistache crumble, caramel en pistache roomijs

**Wijnsuggestie** Banyuls € 7,25

- ∞ Bananen hangop met brownie, gesuikerde pinda, bananenchips en caramel likor43 roomijs

**Wijnsuggestie** Paul Mas Muscat € 6,75

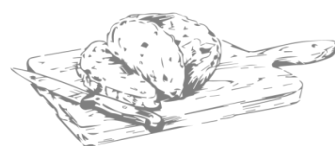
- ∞ Perentaartje met banketbakkersroom, walnoten crumble en walnoten roomijs

**Wijnsuggestie** Bousquet Malbec € 7,25

- ∞ Proeverij van diverse lekkernijen met koffie en een likeurtje \*\*\*

- ∞ Cremeux van yoghurt met witte chocolade, kardamom, frambozengel en bloedsinaasappelsorbetijs

**Wijnsuggestie** Paul Mas Muscat € 6,75



## 3-Gangen verrassingsmenu € 34,50

Laat u verwennen door onze keukenbrigade. Uiteraard kunt u vooraf aangeven of u dieetwensen heeft.

- ∞ Kaasplateau van 3 binnen- en buitenlandse kaassoorten

**Wijnsuggestie** Pedro Ximinet € 6,75

- ∞ Kaasplateau van 5 binnen- en buitenlandse kaassoorten \*\*\*

**Wijnsuggestie** Pedro Ximinet € 6,75

\*\*\* Toeslag € 4,00



## Herfst-kaart

### Koude gerechten

€ 9,50

- ∞ Bonbon van gerookte zalm gevuld met king krab, bulgur, komkommer, radijs en een crème van slaharten \*\*

**Wijnsuggestie** Spanje: Frankrijk: Paul Mas Chardonnay € 4,00

- ∞ Rillette van witvis met rivierkreeftjes, cherrytomatjes, krokantje van zeewier en Ras el Hanoutmayonaise

**Wijnsuggestie** Chili: Caliterra Sauvignon Blanc € 5,50

- ∞ Pappadum met zalm, jonge sla, komkommer en een crème van mierikswortel

**Wijnsuggestie** Frankrijk: Paul Mas Chardonnay € 4,00



- ∞ Ceviche van tonijn met venkel, yuzu gel, sojabonen en een ponzu vinagrette \*\*

**Wijnsuggestie** Oostenrijk: Steiniger Gruner Veltliner € 6,00

- ∞ Rundercarpaccio met Parmezaanvlokken, pompoenpitten, croutons van oerbrood en een truffelmayonaise

**Wijnsuggestie** Argentinië: Portillo Pinot Noir € 5,75

- ∞ Japanse steak tartaar met zoetzure komkommer en geroosterde zeewier \*\*

**Wijnsuggestie** Spanje: Torres Verdeo € 5,75

- ∞ Vitello makarello met little gem, kappertjes en rode ui

**Wijnsuggestie** Chili: Montes Reserva Chardonnay € 5,00



- ∞ Runderpastrami met pompoen, Roseval salade, bospaddenstoelen en een truffelmayonaise

**Wijnsuggestie** Chili: Montes Carbernet Sauvignon € 5,00

- ∞ Open ravioli van koolraap met espuma van gesmoorde prei, appelkappertjes en een kruidenmayonaise

**Wijnsuggestie** Spanje: Torres Verdeo € 5,75

- ∞ Couscous salade met gekarameliseerde appel, dadels, Julienne van knolselderij en een balsamico vinagrette

**Wijnsuggestie** Frankrijk: Paul Mas Chardonnay € 4,00

\*\* Toeslag € 2,00



## Lauwwarme gerechten

€ 9.50

- ∞ Coquilles met gamba, een crème van koolraap, zeekraal en een saus van Vadouvan \*\*  
**Wijnsuggestie** Spanje: Torres Verdeo € 5,75
- ∞ Gebakken rode mulfilet met gamba's, tomatensalsa, gepofte paprika, veldsla, venkel en een citroenolie \*\*  
**Wijnsuggestie** Chili: Caliterra Sauvignon Blanc € 5,50
- ∞ Sousvide gegaarde Maishoender met gepofte quinoa, een crème van bospeen en kardamom en een kalfsjus met vijgen  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Reserva Chardonnay € 5,00
- ∞ Bisque van strandkrabben, garnaaftjes, bosui en crème fraîche
- ∞ Zacht gegaard buikspek afgelakt met harissa, gemarineerde appelbolletjes, gefrituurde zuurkool en een walnoot- mosterdjus  
**Wijnsuggestie** Italië: I Muri Negroamaro € 4,50
- ∞ Gefrituurde taleggio met cherrytomaatjes, dadels, cranberry en vijgen confituren  
**Wijnsuggestie** Frankrijk: Paul Mas Chardonnay € 4,00
- ∞ Pompoen kerriesoep met pompoenpitten, gruyère en bosui



## De BinX - kadobon



Ook zo genoten van een avond in Brasserie BinX?  
En gunt u een ander dit plezier ook?  
Geef dan een BinX-kadobon. U kunt zelf het bedrag en de gelukkige bepalen.



## Supplementen

- ∞ Gemengde salade (voor 2 personen) € 3,50
- ∞ Traditionele friet met mayonaise (voor 2 personen) € 4,00

\*\* Toeslag € 2,00



## Warme gerechten

€ 11.50

- ∞ Nijlbaarsfilet met pastinaak mousseline, seizoensgroenten en een Vadouvan Beurre Blanc  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Reserva Chardonnay € 5,00
- ∞ Heilbotfilet met een krokante polenta, geroosterde bospeen en een groene kruidenolie \*\*  
**Wijnsuggestie** Oostenrijk: Steiniger Gruner Veltliner € 6,00
- ∞ Kabeljauwhaasje met tomatenrisotto, zwarte olijven tappenade en een dressing van kappertjes  
**Wijnsuggestie** Spanje: Torres Verdeo € 5,75
- ∞ Snoekbaarsfilet met een stampotje van prei en een saus van Ras el Hanout \*\*  
**Wijnsuggestie** Roemenie: Calusari Pinot Grigio € 4,75
- ∞ Gegrilde diamanthaas met een pastinaakcrème, seizoensgroenten en een zachte rodewijnjus  
**Wijnsuggestie** Chili: Caliterra Reserva Carmenere € 5,50
- ∞ Huisgemaakte spare ribs (gemarineerd, zachtgegaard en gegrild) met rode koolsalade en limoen  
**Wijnsuggestie** Italië: I Muri Negroamaro € 4,50
- ∞ BinXburger met buikspek, gefrituurde uiringen en een gember knoflookmayonaise (met frietjes)  
**Wijnsuggestie** Frankrijk: Paul Mas Merlot € 4,00
- ∞ Eendenborstfilet met bulgur, bospaddenstoelen en five -spice jus  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Carbernet Sauvignon € 5,00
- ∞ Runderentrecote met een crème van aubergine, seizoensgroenten en een jus van gepofte knoflook \*\*  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Carbernet Sauvignon € 5,00
- ∞ Zachtgebraden kalfssukade met een mousseline van knolselderij, geroosterde groenten en een kalfsjus  
**Wijnsuggestie** Italië: I Muri Negroamaro € 4,50
- ∞ Gevulde portabello met quinoa, paprika, spinazie en mozzarella  
**Wijnsuggestie** Chili: Montes Reserva Chardonnay € 5,00
- ∞ Pappardelle met bospaddenstoelen, truffelpecorino en rucola  
**Wijnsuggestie** Argentinië: Portillo Malbec € 5,75

Locale producten



\*\* Toeslag € 2,00