



BRASSERIE  
RADBOUD

## Lunchkaart Radboud *(te bestellen van 12.00 tot 16.30 uur)*

### BROODJES

---


Voor onze broodjes werken wij samen met "Dit is BROOD". "Dit is BROOD" is sinds 2014 leverancier van ambachtelijk gebakken desembrood voor horeca en cateraars. Vanuit hun vestiging in de Waarderpolder in Haarlem leveren ze dagelijks brood in de regio Kennemerland en Amsterdam. En nu dus ook bij ons in Warmenhuizen. Ze werken met meerdere bakkers en bieden een breed en gevarieerd assortiment biologisch gecertificeerde lijn- en zuurdesembrood aan.

Gerechten met  erachter zijn vegetarisch of ook vegetarisch te bestellen. Indien u last heeft van een allergie graag even overleggen met één onze medewerkers. Al onze gerechten kunnen namelijk sporen van allergenen bevatten.

### LANDBROOD OF BAGUETTE


---

*U kunt een keuze maken uit bruin landbrood of de witte baguette*

|  |         |
|--|---------|
| Smeuïge rillettes van eendenbout met augurk en uiencompote   | € 7,50  |
| Vitello Tonnato "Radboud"  | € 7,50  |
| Rundertartaar met hardgekookt eitje, spek en uitjes  | € 7,50  |
| Gerookte makreelsalade met mayonaise, kropsla en radijs  | € 7,50  |
| Uitsmijter met ham en kaas  | € 7,50  |
| Twee kalfskroketten met grove mosterd  | € 8,50  |
| Clubsandwich met kip, spek en kruidenmayonaise   | € 10,00 |
| Gebraden biefstuk met champignons en jus   | € 11,50 |

### LUNCHGERECHTEN

---

|   |         |
|---|---------|
| Gevogeltebouillon van de barbecue met groene kruiden  | € 8,00  |
| Erwtensoepp met roggebrood en katenspek   | € 7,00  |
| Salade met geitenkaas, appel, walnoot en honing  | € 10,00 |
| Caesarsalade met kippendijen, ansjovis en Parmezaanse kaas  | € 10,00 |
| Wisselend 3-gangen lunchmenu bestaande uit voor-, hoofd- en nagerecht   | € 25,00 |



## VOOR BIJ DE BORREL *(te bestellen tot 18.00 uur)*

---

|  |              |
|--|--------------|
| Portie oude kaas   | € 4,50       |
| Portie jonge kaas  | € 4,50       |
| Portie leverworst  | € 4,50       |
| Portie Serrano ham   | € 4,00       |
| Portie Pata Negra ham  | € 8,00       |
| Portie Iberico salami  | € 6,00       |
| Bitterballen (6 stuks)   | € 5,00       |
| Crostini van gamba met chilisaus (6 stuks)                                     | € 5,00       |
| Plateau gemengde charcuterie en kaas   | € 8,00       |
| Hollands bittergarnituur (3 stuks/ 5 stuks)                                    | € 7,00/12,50 |
| (bitterballen, kaasstengels, leverworst, oude kaas, mosterd en Amsterdamse ui) |              |
| Plateau van diverse Hollandse en buitenlandse kazen                            | € 9,00       |
| met huisgemaakte appelstroop en rozijnenbrood                                  |              |
| Gemengd Bourgondisch plateau   | € 12,50      |
| (Proeverij van diverse lekkernijen uit onze menukaart)                         |              |

## VOOR BIJ DE KOFFIE

---

|   |        |
|---|--------|
| Koffie met friandises                           | € 3,50 |
| Taartje van sinaasappel met merengue van limoen | € 3,50 |
| Huisgemaakte brownie met pecannoten en amandel  | € 4,00 |



## Drankenkaart Radboud

### FRISDRANKEN

---

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Coca cola                | € 2,25 |
| Coca cola light          | € 2,25 |
| Fanta Sinas              | € 2,25 |
| 7-up                     | € 2,25 |
| Royal Club Cassis        | € 2,25 |
| Schweppes Bitter lemon   | € 2,25 |
| Schweppes Tonic          | € 2,25 |
| Rivella light            | € 2,25 |
| Bru bruierend            | € 2,50 |
| Bru plat                 | € 2,50 |
| Lipton Ice tea sparkling | € 2,50 |
| Lipton Ice tea green     | € 2,50 |
| Crodino                  | € 3,00 |
| Chocomel                 | € 2,25 |
| Fristi                   | € 2,25 |

### SAPPEN

---

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Royal club appelsap   | € 2,50 |
| Royal club tomatensap | € 2,50 |
| Verse Jus d'orange    | € 4,00 |

### BIEREN VAN DE TAP

---

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Heineken fluitje  | € 2,40 |
| Heineken vaasje   | € 2,60 |
| Texels Skuumkoppe | € 3,50 |
| Wisseltap         | € 3,75 |

### BIEREN OP FLES

---

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Affligem dubbel   | € 4,00 |
| Affligem tripel   | € 4,00 |
| Duvel             | € 4,00 |
| Brand Up          | € 3,50 |
| Brand Imperator   | € 3,50 |
| Brand Saison      | € 3,50 |
| Brand Weizen      | € 3,50 |
| Amstel Radler     | € 3,00 |
| Amstel 0.0        | € 3,00 |
| Jillz             | € 3,00 |
| Wieckse Rosé bier | € 3,00 |

### WIJNEN

---

#### MOUSSEREND

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Prosecco Frizzante 'Fili' – Veneto | € 4,25 |
|------------------------------------|--------|

#### WIT

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| 2014 Glorieta Sauvignon-Vedejo | € 3,60 |
| 2014 Carmen Chardonnay         | € 4,00 |

#### ROSÉ

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| 2014 Cal y Canto, Rosado | € 3,60 |
|--------------------------|--------|

#### ROOD

|   |        |
|---|--------|
| 2014 Cal y Canto, Tempranillo,<br>Merlot en Syrah | € 3,60 |
| 2014 Bodegas Centenarias<br>Cabernet sauvignon    | € 4,00 |

### WARME DRANKEN

---

|                  |        |
|------------------|--------|
| Koffie           | € 2,25 |
| Cappuccino       | € 2,50 |
| Espresso         | € 2,25 |
| Dubbele espresso | € 3,50 |
| Koffie verkeerd  | € 2,50 |
| Thee             | € 2,25 |
| Munt thee        | € 3,00 |



## Dinerkaart Radboud *(te bestellen vanaf 17.00)*

### MENU RADBOUD € 28,50

Kalfspastrami met tomatensalsa, crostini en rucola

Gebakken parelhoender met oesterzwammen, romige pastarijst met spekjes en courgette

Crème brûlée van sinaasappel en karamel met yoghurtijs

### VOOR BIJ HET APERITIEF

|  |        |
|--|--------|
| Gemengde nootjes                                     | € 3,50 |
| Portie groene olijven                                | € 3,50 |
| Mandje brood met kruidenboter                        | € 4,50 |
| Mandje brood met kruidenboter, rillettes en tapenade | € 6,50 |

### KOUDE SPECIALITEITEN

|   |             |
|---|-------------|
| Oesters met sjalot en rode wijn azijn             | € 3,25 p/st |
| Oesters met sjalot en rode wijn azijn per 6 stuks | € 17,50     |

### VOORGERECHTEN

|  |         |
|--|---------|
| Proeverij van voorgerechten van de chef  | € 11,50 |
| Klassieke bouillabaisse met croutons, rouille en Gruyère   | € 8,50  |
| Rundercarpaccio met pesto, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas  | € 11,50 |
| Kalfspastrami met tomatensalsa, crostini en rucola                          | € 12,00 |
| Vitello Tonnato "Radboud"  | € 11,00 |
| Gerookte eendenborst met balsamicostroop en een salade van appel en biet  | € 11,00 |
| Gerookte zalm mierikswortelcrème en toast  | € 10,00 |



## HOOFDGERECHTEN

---

|   |         |
|---|---------|
| Gebakken kabeljauw met beurre blanc en gebakken spinazie en bloemkool               | € 19,00 |
| Gebakken parelhoender met oesterzwammen, romige pastarijst met spekjes en courgette | € 22,50 |
| Snoekbaars met rivierkreeftjes, lauwwarme aardappelsalade en witlof                 | € 21,00 |
| Kalfsribeye met risotto, champignons en kalfsjus                                    | € 22,00 |
| Biefstuk van rund met stroganoffsaus, gekookte aardappel en haricot verts           | € 20,00 |

---

## WARME SPECIALITEITEN

---

|   |         |
|---|---------|
| Dry aged ribeye met roomsaus van eekhoorntjesbrood (per 100 gram te bestellen)        | € 15,00 |
| Dry aged entrecote met jus van cantharellen (uitsluitend per 2 personen te bestellen) | € 55,00 |

---


## VAN DE GRILL

---

|   |         |
|---|---------|
| Saté van kippendijen met satésaus, atjar, kroepoek en gebakken uitjes | € 17,50 |
| Black Angus burger (180 gram) met spicy wedges en koolsalade          | € 18,00 |

---

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en een frisse salade.*

*Gerechten met  erachter zijn vegetarisch of ook vegetarisch te bestellen. Natuurlijk behoort een vegetarisch hoofdgerecht ook tot de mogelijkheden.*

*Indien u last heeft van een allergie graag even overleggen met één onze medewerkers. Al onze gerechten kunnen namelijk sporen van allergenen bevatten.*

*Voor onze jongere gasten hebben we ook nog een speciale kinderkaart.*



## DESSERTS

---

|  |        |
|--|--------|
| Tiramisu met vanille-ijs   | € 7,00 |
| Crème brûlée van sinaasappel en karamel met yoghurtijs   | € 7,00 |
| Cheese cake met citroenroomijs en gel van bloedsinaasappel   | € 7,00 |
| Selectie van diverse kazen van fromagerie Kef  | € 9,00 |
| Mousse van karamel, parfait van noten en vanillesaus   | € 7,00 |
| Scroppino, citroenijs met prosecco en wodka  | € 7,50 |
| Ijs per bol, keuze uit: chocolade, vanille, citroensorbet, citroenroomijs en yoghurt (slagroom € 0,50) | € 1,50 |

---



## Wijnkaart Radboud

Voor Radboud hebben we een selectie gemaakt van zorgvuldig uitgekozen wijnen uit bekende streken van eigenzinnige wijnmakers en onbekende pareltjes van kleine wijnboeren. Vraag ook gerust naar de wijnkaart van D'Moriaan voor een ruimere keuze of wanneer u wilt genieten van een heerlijke klassieker zoals een mooie Bordeaux.

### WIJNEN PER GLAS EN FLES

#### MOUSSEREND

Prosecco Frizzante 'Fili' – Veneto

 4,25  24,50

*Een prachtige gestylde Prosecco met een frisse mousse, verkwikkend met citrus tonen.*

*Verder een beetje tropisch en een frisse afdronk. Niet te droog. Heerlijke, feestelijke Prosecco.*

Cava, Arte Latino brut – Penedes, Spanje

 € 27,50

*Arte Latino start glanzend strogeel, met een gespierde stroom van actieve belletjes in het midden van het glas. Mooie geuraanzet van citrusvruchten met nuances van citroen en limoen. Wat een explosie van fijne belletjes die als het ware een volledige mond vullende mousse achterlaat. De smaak is loepzuiver met opnieuw vleugjes citrus en appel.*

#### WIT

2014 Glorieta Sauvignon-Verdejo – Almansa, Spanje

 € 3,60  € 17,50

*Fris in de aanzet, veel fruit duidelijk citrus en mineraal op het einde. Perfect als aperitief.*

2014 Carmen Chardonnay 'Classic Discovery' – Central Valley, Chili

 € 4,00  € 20,00

*Een volle en krachtige smaak, prachtig citrusfruit, noten, amandel, vanille, niet te zwaar door een fris zuur, mooi in balans.*

#### ROSÉ

2014 Cal y Canto, Rosado – Tierra de Castilla – Spanje

 € 3,60  € 17,50

*Intense rosé kleur. Frisse neus met fruitige accenten. In de mond rond en soepel, fijn fruit.*

*Zeer veelzijdige rosé voor tal van gelegenheden.*

#### ROOD

2014 Cal y Canto, Tempranillo – Tierra de Castilla, Spanje

 € 3,60  € 17,50

*Zachte Spaanse wijn met een vullende afdronk. Een mooie begeleider van gevogelte en rood vlees.*

2014 Bodegas Centenarias Cabernet sauvignon – Chili

 € 4,00  € 20,00

*Deze verfijnde cabernet Sauvignon van Centenarias heeft een prachtige geur van rode besjes, bramen en kersen.*

*De smaak is zacht met een hoge dosis fruit met toch ook lichte tannines.*



## WITTE WIJNEN PER FLES

- 2015 Dos Hermanos, Chardonnay – Central Valley, Chili € 19,00  
*Mooie en ronde Chardonnay, iets vettig, fris citrus fruit en complex einde.*
- 2015 Spier Estate Chenin Blanc Signature Range – Stellenbosch, Zuid Afrika € 22,00  
*Spier Signature Range Chenin Blanc is aromatisch en droog, heeft mooi sap, goede zuren en frisheid. Appel in de afdronk met een goede levendigheid.*
- 2014 Domaine de l'Aumonier Sauvignon – Touraine, Loire € 27,50  
*Domaine de l'Aumonier Touraine Sauvignon aoc is een witte wijn van sappig fris wit fruit, enige rondeur, smakelijk met frisse en bescheiden zuren. Uitbundig, impressies van buxus en wit fruit, stuivend, met veel kruisbessen.*
- 2014 NIGL, Gärtling, Grüner Veltliner – Kremstal, Oostenrijk € 34,00  
*Sensuele neus met het mooie koele kruidige Grüner Veltliner karakter, in de smaak sappig meloen, citrus, vlierbloesem en venkel met levendig zuren.*
- 2014 Laibach Ladybird, Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc – Stellenbosch, Zuid-Afrika € 39,00  
*Een mooie, elegante, volle doch frisse witte wijn met tonen van geroosterd brood en elegant geïntegreerd hout.*

## RODE WIJNEN PER FLES

- 2014 Castello Banfi Sangiovese “Mandrielle” – Toscane, Italië € 21,00  
*Heerlijke soepele rode wijn uit Toscane, gemaakt van de typisch Italiaanse druif Sangiovese.*
- 2014 Circus Maximus, Malbec – Mendoza, Argentinië € 22,50  
*Fel kersenrood met flinke bloedrode kern en veel tranen. Daarna een aromatisch circus propvol zwart, mineraal bosfruit, blauwe en zwarte pruimen, gedroogde tabak en tapenade. In de mond vlezig, opnieuw met impressies van zwarte olijven en pruimencompote, naast vijgenpasta, zoete drop en witte peper.*
- 2012 Rioja Crianza, Finca Besaya – Rioja, Spanje € 25,00  
*Diep kersenrood, mooie concentratie. In de neus rijp fruit met vanille aroma's van de eiken houtlagering. Elegante fluwelen smaak met fijn rood fruit en toetsen van hout. Zachte afdronk.*
- 2013 Francis Ford Coppola Winery Cabernet Sauvignon – Californië, USA € 32,50  
*Deze Cabernet Sauvignon is een toegankelijke en diepe rode wijn, prachtig geconcentreerd, mint en vanille, kersen, pruimen, rijkdom met mooie zachte tannines na.*
- 2013 Fleurie Gilles Gelin – Beaujolais, Frankrijk € 37,50  
*Al met een snuf in het glas krijg je zin in deze wijn. We ruiken bosbessen, bramen en florale tonen. In de mond veel sap, elegant fruit en lieflijke tannines.*