



Welkom!
♥♥♥♥♥♥

Buitengewoon genieten . . .

Boerderij Denissen is een sfeervolle ontmoetingsplek voor jong en oud en voor allerlei gelegenheden en momenten; brasserie | feestlocatie | terras. De ambiance is huiselijk & warm met een moderne touch.

Onze brasserie is van donderdag t/m zondag vanaf 12.00u geopend, waar u gezellig en ontspannen kunt genieten van een smakelijke lunch en/of diner. In de zomermaanden is er de mogelijkheid om op het sfeervolle voorterras te eten.

Zes keer per jaar wisselt de gevarieerde menukaart van Chefkok Mark Gijselhart. De menukaart bevat eerlijke en creatieve gerechten, bereid met de allerfijnste ingrediënten.

Geniet van alles wat Boerderij Denissen te bieden heeft :)

Mark, Frédérique & het Team van Boerderij Denissen

What's on the Menu?
e



Let's do
Lunch!

Keuze uit Meergranen (bruin) of Rustique (wit)...

Ambachtelijke boerenachterham frisse rauwkost	5,25
Jonge kaas frisse rauwkost	5,25
Eiersalade bacon little gem	5,75
Tonijnsalade kappertjes paprika	6,45
Gerookte kip bacon tomaat avocado honing mosterd	6,45
Carpaccio pestomayonaise pijnboompit rucola	7,75
Brie honing pecannoot	5,95

Lunch Specials ✨

Picanha chimichurri truffelmayonaise Grana Padano	8,75
Gerookte zalm brioche wasabi avocado 62°C ei	8,95
Vitello Tonnato tonijnmayonaise rode ui kappertjes	8,50
Gamba soft tortilla chili-gember mayonaise Oosterse groente	9,75
Burrata tomatensalsa basilicum pijnboompit	8,25



Let's do
Lunch!

Uitsmijter

Desembrood | drie eieren | en/of ham en/of kaas en/of bacon 9,75

Tosti's

Boerenham en/of kaas | desembrood 6,25
Serranoham | burrata | pesto | desembrood 8,50
Gerookte zalm | avocado | rode ui | desembrood 8,95
Geitenkaas | courgette | tomaat | desembrood 8,50

Kroketten De Jong

Twee rundvleeskroketten | mosterd | desembrood 9,25
Twee garnalenkroketten | wasabi-mayonaise | desembrood 13,75
Twee groentekroketten | chili-mayonaise | desembrood 9,25



Let's do
Lunch!

Chef's Lunchplanken

<u>Vlees</u> rundvleeskroket carpaccio gerookte kip ei-bacon salade	12,75
<u>Vis</u> garnalenkroket gerookte zalm tonijnsalade gebakken gamba	15,50
<u>Vegetarisch</u> groentekroket roombrie geitenkaas hummus	12,50

Salades

Carpaccio spekjes pijnboompit truffeldressing Grana Padano	13,25
Gerookte zalm gamba wasabi furikake komkommer	14,50
Burrata tomatensalsa pestodressing gegrilde courgette	13,25

Onze lunchgerechten zijn te bestellen tussen 12.00u - 16.00u.



The Menu...

Voor bij de Borrel

Fruste aioli olijfolie 4 stuks	6,00
Risottoballetjes tomaat burrata 4 stuks	9,50
Gyoza garnaal chili gember lente ui 4 stuks	7,50
Serranoham uiencompote frisée 50 gram	7,25
Bitterballen truffelmayonaise mosterd 8 stuks	8,00

Voorgerechten

Gele paprikasoep gamba kokos rode peper	8,00
Aspergesoep boerenham ei groene kruiden	8,50
Carpaccio spekjes pijnboompit truffelcrème Grana Padano	11,25
Steak tartaar pesto 62°C ei Reypenaer kruidencrumble	11,50
Springrol gamba Oosterse groente sesam ponzu	12,25
Vitello Tonnato saku tonijn kappertjes rode ui	12,50

Hoofdgerechten

Dorade gamba farce sereh gegrilde courgette	22,50
Kabeljauw Hollandse garnaal asperge spinazie hollandaise	25,50
Aberdeen Angus biefstuk spitskool zoete aardappel groene pepersaus	25,25
Kippendijensaté pindasaus seroendeng atjar ketimun	17,50
Varkenshaasmedaillons sparerib maïs wortel hoi-sin	19,50
Lamsburger ras el hanout yoghurt mint brioche	18,50
Polenta gegrilde groente Parmezaan pijnboompit	17,50



The Menu...

Desserts

Panna Cotta rood fruit witte chocolade	8,00
Mascarpone Limoncello bitterkoekje	8,00
Italian Mess vanille-ijs pure chocolade nougat cantuccini	8,00
Friandises koffie of thee naar keuze	8,00
Kaasplankje diverse kazen druiven kletzenbrood	9,00
Ben & Jerry cookie dough <u>of</u> strawberry cheesecake <u>of</u> chocolate fudge brownie	4,25

Speciale Koffie

Baileys coffee Baileys	7,50
Irish coffee Whiskey	7,50
Italian coffee Ammaretto	7,50
Caribbean coffee Tia-Maria	7,50
Spanish coffee Licor 43	7,50
French coffee Grand Marnier	7,50

Werken bij de Boerderij?
Vraag naar de mogelijkheden...





Brasserie - Feestlocatie - Terras



Share your moment with us!
#boerderijdenissen