

# Menukaart

*Eerlijk genieten zonder haast*

BUITENPLAATS  
**DEN INKEL**

BRASSERIE

# Goed om te weten

## Zo werken wij

Onze keuken is misschien compact, maar barst van de energie. Alles wordt vers en met liefde voor je bereid, en dat betekent dat gerechten geserveerd worden zodra ze klaar zijn. Niet altijd tegelijk, niet in een vaste volgorde, wél precies op het juiste moment.

Dus leun achterover, ontspan en geniet. Wij doen de rest.

## Belangrijke informatie over allergenen

We koken met verse ingrediënten en daar zijn we trots op. Omdat onze keuken niet heel groot is, kunnen sommige gerechten sporen bevatten van gluten, lactose, noten of andere allergenen. Hoe graag we ook zouden willen: kruisbesmetting kunnen we

helaas niet volledig voorkomen. Daarom kunnen we gasten met ernstige of levensbedreigende allergieën helaas niet ontvangen.

*Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons weten, wij informeren u graag.*

## Feesten & Partijen

Iets te vieren? Dat horen we graag. Onze brasserie, tuin en het terras zijn beschikbaar voor feesten en evenementen. Van intiem tot gezellig groot. Wij ontvangen gezelschappen van 10 tot 200 personen.

Benieuwd naar de mogelijkheden? Neem gerust contact met ons op. We denken graag mee om er iets moois van te maken.

*Genoemde prijzen zijn in euro's en inclusief btw.*

Den Inkel App:



Apple



Android

0113 290 700  
brasseriedeninkel.nl

Volg ons op:



facebook.com/brasseriedeninkel



instagram.com/brasseriedeninkel



## Broodje van de Chef

### Croque Poulet

Tosti van wit boerenbrood, rijk belegd met malse pulled chicken, zachte ui en krokant gebakken ui, royaal overgoten met gesmolten kaas en goudbruin gegrild.

Geserveerd met knapperige friet, truffelmayonaise en versgeraspte Grana Padano D.O.P.

15,50

## Menu van de Chef

### Voorgerecht

Biologische Courgettesoep

### Hoofdgerecht

Ossenhaaspuntjes in teriyakisaus

### Nagerecht

Tiramisu met mokka-ijs

35,00

## Soep

Huisgemaakte Soep van de dag 🌱 7,50  
Altijd biologisch, vegetarisch en huisgemaakt.  
Geserveerd met boerenbrood.

## Salades

Kippendij Salade 15,50  
Mesclun salade met gemarineerde kippendijfilet, croutons, zongedroogde tomaat, komkommer, pijnboompitten en huisgemaakte knoflookdressing.

Geitenkaas Salade 🌱 16,50  
Mesclun salade met lauwwarme geitenkaas, honing, walnoten, croutons, gemarineerde tomaten en balsamico.  
(Extra Zeeuws spek +2,00)

Carpaccio van Biet 🌱 14,50  
Geserveerd met rucola, geitenkaas, walnoten en honing.

## Uitsmijters

Uitsmijter Kaas 🌱 12,50  
Drie spiegeleieren op boerenbrood, royaal belegd met gesmolten kaas.

Uitsmijter Boerenham & Kaas 13,75  
Drie spiegeleieren op boerenbrood, royaal belegd met boerenham en gesmolten kaas.

Zeeuwse Uitsmijter 14,00  
Drie spiegeleieren op boerenbrood, royaal belegd met Zeeuws spek en gesmolten kaas.

Uitsmijter Den Inkel 15,50  
Drie spiegeleieren op boerenbrood, royaal belegd met Zeeuws spek, boerenham en gesmolten kaas.

Uitsmijter Carpaccio 19,50  
Boerenbrood belegt met carpaccio, drie spiegeleieren, truffelmayonaise en zongedroogde tomaten. Afgemaakt met rucola en Grana Padano D.O.P.

## Classics

Rundvleeskroketten op Boerenbrood 15,50  
Echte Zeeuwse rundvleeskroketten geserveerd op wit en bruin boerenbrood met mosterd en gemengde salade on the side.

Vlaamse Garnalenkroketten op Boerenbrood 17,50  
Echte Vlaamse garnalenkroketten geserveerd op wit en bruin boerenbrood met Marie-Rose saus en gemengde salade on the side.

Vlaamse Kaaskroketten op Boerenbrood 🌱 15,50  
Echte Vlaamse kaaskroketten geserveerd op wit en bruin boerenbrood met honingmosterd en gemengde salade on the side.

## Lunchproeverij

Lunchproeverij Vlees 16,50  
Huisgemaakte soep van de dag, boerenbrood met Zeeuws spek, rode ui en mosterd én boerenbrood met een ambachtelijke rundvleeskroket en mosterd.

Lunchproeverij Vis 18,50  
Huisgemaakte soep van de dag, boerenbrood met gerookte zalm met roomkaas en lente uien én boerenbrood met een scampi-look kroket en ravigottesaus.

Lunchproeverij Vega 🌱 16,50  
Huisgemaakte soep van de dag, boerenbrood met geitenkaas honing en walnoten én boerenbrood met een Vlaamse kaaskroket Oud Brugge met honingmosterd.



## Boerenbrood & Focaccia

### Carpaccio op Boerenbrood 15,50

Carpaccio met huisgemaakte truffelmayonaise aangevuld met kappertjes, pijnboompitten en zongedroogde tomaat. Afgemaakt met rucola en Grana Padano D.O.P.

### Geitenkaas op Boerenbrood 13,00

Voor de kaasliefheders, zachte geitenkaas met honing en walnoot. Ook warm te bestellen.

*(Extra Zeeuws spek +2,00)*

### Boerenbrood met Gerookte Zalm 15,50

Vers gerookte zalm met fluweelzachte spread van roomkaas en lente-ui, geserveerd met rucola en kappertjes.

### Oosterse Kippendij op Boerenbrood 14,50

Malse kippendij in combinatie van sesam, lente-ui en rode peper. Afgetopt met een Oosterse dressing van honing en soja.

### Focaccia met Serranoham 10,50

Proef Italië op een Italiaanse sandwich. Focaccia pesto, serranoham, rucola, pijnboompitten en olijfolie. Geserveerd met een topping van versgeraspte Grana Padano D.O.P. en zongedroogde tomaat.



## Broodje van de Chef

Elke maand een nieuwe creatie.  
Ontdek hem voorin de menukaart.



## Flavortree Den Inkel

voor 2 personen

Onze Flavortree is een ware smaakbeleving om samen van te genieten. Deze rijkgevulde presentatie bestaat uit 12 heerlijke glazen met gerechtjes, zorgvuldig samengesteld voor een uitgebreide en gezellige lunch.

U start met 2 glazen cava, gevolgd door onze huisgemaakte soep van de dag. Verder geniet u van een mini carpaccio, gerookte zalm, 6 overheerlijke scampi's en 2 ambachtelijke scampi-look kroketjes.

Daarnaast serveren wij een uitsmijtertje met Zeeuws spek, een frisse geitenkaassalade en een smaakvolle kippendijssalade. Uiteraard geserveerd met vers boerenbrood.

Als zoete afsluiter een romige chocolademousse met slagroom to share.

Te bestellen tussen 12.00 en 15.00 uur.  
Bereidingstijd circa 30 minuten.

*Ook op voorbestelling verkrijgbaar  
in een vegetarische variant.*

59,95  
per flavortree

## Voorgerechten

Huisgemaakte soep van de dag 🌱	7,50
Altijd biologisch, vegetarisch en huisgemaakt. Geserveerd met boerenbrood.	
Boerenbrood met smearsels 🌱	8,00
Geserveerd met tapenade, aioli en groene pesto.	
Vlaamse Garnalenkroketten met toast	17,50
Echte Vlaamse garnalenkroketten, geserveerd met Marie-Rose saus en gemengde salade on the side.	
Geitenkaas salade 🌱	16,50
Mesclun salade met lauwwarme geitenkaas, honing, walnoten, croutons, zongedroogde tomaat en balsamico. (Extra Zeeuws spek +2,00)	
Scampi's pil pil	15,00
6 stuks, gemarineerd met cajun en knoflook in een heerlijke kruidenolie. Geserveerd met aioli en boerenbrood om te dippen.	
Carpaccio van rundermuis	14,50
Carpaccio met huisgemaakte truffelmayonaise. Aangevuld met kappertjes, pijnboompitjes en zongedroogde tomaat. Afgemaakt met rucola en versgeraspte Grana Padano D.O.P.	
Bieten carpaccio 🌱	14,50
Geserveerd met rucola, geitenkaas, walnoten en honing.	

*Tip van  
de Chef*

Bekijk onze wijn- en biersuggesties of vraag naar een bijpassende wijn bij uw gerecht.

## Menu van de Chef

Elke maand een nieuwe creatie.  
Ontdek hem voorin de menukaart.

## Hoofdgerechten

Klassieke Biefstuk	25,50
Medium rare gebakken, geserveerd met frisse salade. Keuze: pepersaus of champignonroomsaus +2,50	
De Juicy Burger 🌱	21,00
Zoals je 'm niet gauw eet, een burger uit het boekje. Laat je verrassen door dit meesterwerk tussen een bijzonder broodje. Met red root relish, Smoky hemp sauce, uienringen, sla, tomaat en een Juicy Lucy style burger. (Vegetarisch mogelijk)	
Goudbruin gebakken schnitzel	21,50
Botermals en gepaneerd varkensvlees geserveerd met citroen en salade. Keuze: pepersaus of champignonroomsaus +2,50	
Gebakken zeebaarsfilet	32,50
Geserveerd met mosterdsaus, bloemkoolpuree en babyspinazie.	
Scampi's pil pil	22,00
10 stuks, gemarineerd met cajun en knoflook in een heerlijke kruidenolie. Geserveerd met aioli.	

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelvariatie.*

## Bijgerechten

Extra Friet	4,00
Met ambachtelijke mayonaise	
Zoete Aardappelfriet	6,00
Met truffelmayonaise en Grana Padano D.O.P	
Kleine Salade	4,00

## Pasta's

**Pasta Bolognese** 18,50  
Verse pasta met huisgemaakte bolognesesaus van rundergehakt en tomaat, afgewerkt met Grana Padano D.O.P.

**Pasta Pesto** 19,50  
Een frisse aromatische pasta met huisgemaakte pesto van basilicum, knapperige pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en versegeraspte Grana Padano D.O.P.

**Pasta Mascarpone Rosso** 19,50  
Een fluweelzachte saus van rijpe tomaten en romige mascarpone, subtiel op smaak gebracht met fijne kruiden en zacht gegaarde groenten. Een perfect gebalanceerde pasta met een frisse, zachte en volle smaak.

**Pasta Formaggio** 19,50  
Zijdezachte pasta in een romige mix van Italiaanse kazen, smeuiig, vol en heerlijk hartig van smaak.

**Pasta Pesto Carpaccio** 28,50  
Een aromatische pasta met een huisgemaakte pesto, geserveerd op een bedje van rundercarpaccio, met knapperige pijnboompitjes en een royale topping van versgeraspte Grana Padano D.O.P.  
*Wordt op lagere temperatuur geserveerd om de kwaliteit van de carpaccio te behouden.*

## Pizza's

**Pizza Margherita** 13,00  
Tomaat, Mozzarella, Oregano

**Pizza Salami** 15,00  
Tomaat, Mozzarella, Salami, Oregano

**Pizza Pulled Chicken** 17,50  
Tomaat, Mozzarella, Pulled Chicken, Rode ui, Smoky Hemp Sauce

**Pizza Geitenkaas** 17,50  
Tomaat, Mozzarella, Geitenkaas, Honing, Walnoot, Ui

**Pizza Carpaccio** 19,50  
Tomaat, Mozzarella, Carpaccio, Pijnboompitten, Kappertjes, Zongedroogde tomaten, Truffelmayonaise, Rucola, Grana Padano D.O.P.

**Pizza Serrano** 19,50  
Tomaat, Mozzarella, Serranoham, Pijnboompitten, Rucola, Grana Padano D.O.P.

**Pizza Zalm** 19,50  
Tomaat, Mozzarella, Zalm, Ui, Roomkaas, Kappertjes, Rucola

*Tip van  
de Chef*

Laat u inspireren door onze suggesties op de kaart, of vraag ons team om een passend glas bij uw keuze.

## Desserts

- Dessert van de Chef** 9,50  
Het dessert van de chef is met passie bereid. Een harmonieuze afsluiting van uw diner, vol met heerlijke smaken.
- Appel Crumble** 9,50  
Appeltjes uit de bloesem van Zeeland. Met een crumble uit de oven, heerlijk met een bolletje vanille-ijs.
- Appeltaart Dudok warm** 9,25  
Warme appeltaart met boerenvanille-ijs en slagroom.
- Affogato** 6,00  
Vanille-ijs met warme espresso. Een klassiek Italiaans dessert met een mooie balans tussen zoet en bitter.

## Ijsscoupes

- Coupe Choco-Vanille** 9,50  
Ambachtelijk boerenijs van chocolade en vanille, geserveerd met romige chocoladesaus en een royale toef slagroom.
- Coupe Aardbei** 9,50  
Ambachtelijk boerenijs van aardbei en vanille met frisse aardbeiensaus en een royale toef slagroom.
- Coupe Napolitaine** 9,50  
Ambachtelijk boerenijs vanille, aardbei en chocolade, geserveerd met een royale toef slagroom.
- Dame Blanche** 9,50  
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en een royale toef slagroom.
- Coupe Walnut** 9,50  
Chocolade- en vanille-ijs met walnoten, chocoladesaus en een royale toef slagroom. Vol en nootachtig van smaak.
- Coupe Caramel** 9,50  
Vanille-ijs met Bastogne-kruimels, zachte karamelsaus, een royale toef slagroom en een knapperig koekje. Zoet en crunchy.
- Sorbettrio Tropical** 7,50  
Een frisse combinatie van mango-, frambozen- en citroensorbet. Zomers, fruitig en heerlijk verfrissend.

## After dinner drinks

- Dessert wijn** 9,50  
Bigarò Rosato - Elio Perrone (Piemonte, Italië)  
Licht mousserend, friszoet, rood fruit en rozen. Een perfecte dessert- of aperitiefwijn.
- Espresso Martini** 11,50
- Pornstar Martini** 11,50
- Pornstar Martini 0.0** 10,00



*Geniet  
nog even na*

Kies voor een dessert of ontdek onze special coffee's & thee op de drankenkaart.

- Boerenijs** 2,50 per bol  
Keuze uit:  
Chocolade, Vanille, Aardbei of Yoghurt Kers.  
*Slagroom +0,75*
- Sorbetijs** 2,50 per bol  
Keuze uit:  
Mango, Framboos, Citroen  
*Slagroom +0,75*

# Onze wijn- en biersuggesties

Met zorg geselecteerd bij onze gerechten.

## Hoofdgerechten



### Klassieke biefstuk

Wijnsuggestie:

Rode wijn: Rioja Crianza - Finca de la Rica El Buscador 7,50/40,00

Biersuggestie: Straffe Hendrik Quadrupel 11% 33cl 6,75

### De Juicy Burger

Wijnsuggestie:

Rode wijn: Rioja Crianza - Finca de la Rica El Buscador 7,50/40,00

Witte wijn: Chardonnay - Comte de Morlières 6,75/31,50

Biersuggestie: Lagunitas IPA 6,5% 33cl 6,50

### Goudbruin gebakken schnitzel

Wijnsuggestie:

Rode wijn: Grenache Syrah Merlot - Latitude 43 5,25/29,00

Witte wijn: Vermentino Chardonnay - Latitude 43 5,25/29,00

Biersuggestie: Fourchette 7% 33cl 7,00

### Gebakken zeebaarsfilet

Wijnsuggestie:

Witte wijn: Vermentino Chardonnay - Latitude 43 5,25/29,00

Biersuggestie: Affligem Belgisch Wit 4,8% 30cl 5,50

### Scampi's pil pil

Wijnsuggestie:

Witte wijn: Chronos Sauvignon Blanc - Espiritu de Chile 5,75/31,50

Biersuggestie: Lagunitas IPA 6,5% 33cl 6,50

## Pasta's



### Pasta Bolognese

Wijnsuggestie:

Rode wijn: Rioja Crianza - Finca de la Rica El Buscador 7,50/40,00

### Pasta Pesto

Wijnsuggestie:

Witte wijn: Vermentino Chardonnay - Latitude 43 5,25/29,00

### Pasta Mascarpone Rosso

Wijnsuggestie:

Rode wijn: Rioja Crianza - Finca de la Rica El Buscador 7,50/40,00

### Pasta Formaggio

Wijnsuggestie:

Witte wijn: Chardonnay - Comte de Morlières 6,75/31,50

### Pasta Pesto Carpaccio

Wijnsuggestie:

Rode wijn: Grenache Syrah Merlot - Latitude 43 5,25/29,00

### Biersuggestie bij onze pasta's

Brugse Zot 6% 33cl

6,50