



# 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

### Huisgemaakte Soep van de Dag 🌱 7,50

Alltijd biologisch, vegetarisch en huisgemaakt.  
Geserveerd met boerenbrood.

### Geitenkaas Salade 🌱 16,50

Mesclun salade met lauwwarme geitenkaas, honing, walnoten, croutons, zongedroogde tomaat en balsamico.  
(Extra Zeeuws spek +2,00)

### 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 🌱 15,50 op Boerenbrood

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.

### Carpaccio op Boerenbrood 14,50

Carpaccio met huisgemaakte truffelmayonaise. Aangevuld met kappertjes, pijnboompitjes en zongedroogde tomaat. Afgemaakt met rucola en versgeraspte Grana Padano D.O.P.

## Voorgerechten:

### Huisgemaakte Soep van de Dag 🌱 7,50

Alltijd biologisch, vegetarisch en huisgemaakt.  
Geserveerd met boerenbrood.

### Ambachtelijke Garnalenkroketten met Toast 17,50

Echte Zeeuwse kroketten, geserveerd met  
Marie-Rose saus op overheerlijke toast.

### Zalm op Toast 12,50

Een heerlijke combinatie van malse gerookte  
zalm, geserveerd op een knapperig stuk toast.  
Afgemaakt met frisse rucola en een romige  
kaasspread.

### Geitenkaas Salade 🌱 13,75

Mesclun salade met lauwwarme geitenkaas,  
honing, walnoten, croutons, gemarineerde  
tomaten en balsamico.

### Carpaccio van Rundermuis 14,50

Carpaccio met huisgemaakte truffelmayonaise.  
Aangevuld met kappertjes, pijnboompitjes en  
zongedroogde tomaat. Afgemaakt met rucola  
en vers geraspte Grana Padano D.O.P.

### Bieten Carpaccio 🌱 14,50

Geserveerd met rucola, geitenkaas, walnoten  
en honing.

## Hoofdgerechten:

### Goudbruin gebakken schnitzel 21,50

Botermals en gepaneerd varkensvlees  
geserveerd met citroen en salade.  
Keuze: pepersaus of champignonroomsaus +2,50

### Scampi's pil pil 22,00

10 stuks, gemarineerd met cajun en knoflook in  
een heerlijke kruidenolie. Geserveerd met aioli.

### Pasta Bolognese 16,50

Verse pasta met huisgemaakte bolognesesaus  
van rundergehakt en tomaat, afgewerkt met  
Grana Padano D.O.P.

### Pasta Mascarpone Rosso 🌱 16,50

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.

*Tip van  
de Chef*

Vraag naar een bijpassende  
wijn bij uw gerecht.

## Nagerechten:

### Apple Crumble 9,50

Appeltjes uit de bloesem van Zeeland.  
Met een crumble uit de oven, heerlijk met  
een bolletje vanille-ijs.

### Boeren ijs 2,50 per bol

Keuze uit chocolade, vanille, aardbei  
of yoghurt kers. 1, 2 of 3 bolletjes.  
*Met slagroom + 0,75*

### Sorbet ijs 2,50 per bol

Keuze uit mango, framboos of citroen.  
1, 2 of 3 bolletjes. *Met slagroom + 0,75*

## 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.