



Lunchgerechten (T/M 17.00 uur!!!)

Broodjes

Tosti ham/kaas

Panini met kipfilet, kaas en een zachte pesto mayonaise

Panini Caprese met tomaat, mozzarella en een pesto mayonaise

Gerookte zalm met kruidenmayonaise, rustiek Franse bol wit of bruin

Ambachtelijke tonijnsalade op een rustiek Franse bol wit of bruin

Ambachtelijke kroketten met brood of friet

Garnalenkroketten met Hollandse garnalen met brood of friet

Specialiteiten

Broodje hamburger XL (Black Angus) met cheddar cheese, friet en Sauzen

Broodje vegetarische burger met cheddar cheese, friet en sauzen

Broodje krokante kiphaasjes op een rustiek Franse bol wit of bruin met Friet en Balinese- en Zigeunersaus apart

Broodje Bal gehakt à la grootmoeder in een pannetje jus

Carpaccio traktatie, huisgebakken maïsbrood, truffelmayonaise, kappertjes, bieslook, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Wereldspecialiteiten

Tortilla wrap met pikante kipstukjes, champignons en crème fraîche

Broodje Massala kip met zoet-zure komkommer

Broodje Rendang, Indisch stoofvlees (rund) met kokos, knoflook, rode pepertjes en zoet-zure komkommer

Broodje Smoor Djawa, Indisch stoofvlees (rund) met zoete ketjap en zoet-zure komkommer

Soepen

Soep van Pomodori tomaten

Romige kreeftensoep (bisque)

Salades

Salade met gegratineerde geitenkaas, honing en walnoten

Salade gebakken gamba's, cashew noten en sesam

Salade carpaccio met truffelmayonaise, kappertjes, bieslook, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Ei-gerechten (Rustiek boeren brood wit of bruin)

Uitsmijter naturel

Uitsmijter met keuze uit ham, kaas of spek

Extra ingrediënt + (€ 1,--)

Voorgerechten

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter

Broodplankje (Pan Fiësta) met huisgemaakte smeerseltjes

Carpaccio "De Meiden" met truffelmayonaise, kappertjes, pijnboompitjes, bieslook en Parmezaanse kaas

Gamba's in een huisgemaakte kruidige en romige saus

Gebakken mosselen met ui, champignons en een romige saus van kerry en knoflook

Pulled pork loempia's (3 stuks) met knoflooksaus en salade

Soepen

Soep van Pomodori tomaten

Romige kreeftensoep exquisite

Hoofdgerechten

De hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites (m.u.v. de roti en de pastagerechten), royaal garnituur en dagverse groenten.

Vleesgerechten

Malse sucade (schouder)steak met gebakken champignons en ui met pepersaus óf champignonroomsaus (250 gram)
(geef uw voorkeur voor rood, medium of doorbakken)

Rib-eye van de grill met kruidenboter (250 gram)
geef uw voorkeur voor rood, medium of doorbakken

Ossenhaasspies met ui en champignons

Surf en turf, ossenhaasspies met gamba's

Spareribs gekruid, geserveerd met een romige Bali-saus

Spareribs met een ketjapmarinade

Spareribs met een chili-marinade

Kipsaté van kippedijen (zéér mals) met royaal garnituur en pindasaus

Confit de canard (gekonfijte eendenbout) met een sinaasappelsaus

Schnitzels

Schnitzel (250 gram) naturel

Schnitzel (250 gram) met champignonroomsaus óf pepersaus

Schnitzel (250 gram) "De Meiden" met katenspek, kaas en tomaat

Mega schnitzel (500 gram) naturel

Mega schnitzel (500 gram) met champignonroomsaus óf pepersaus

Mega schnitzel (500 gram) De Meiden", met katenspek, kaas en tomaat

Oosterse specialiteiten

Smoor Djawa met nasi kuning in bananenblad
(Indisch stoofvlees met zoete ketjap)

Rendang met nasi kuning in bananenblad
(Indisch stoofvlees (rund) met kokos, knoflook en rode pepertjes)

Masala kip met nasi kuning in bananenblad

Buikspek (babi pangang spek), krokant gebakken met nasi kuning in bananenblad, een ketjap dip en chilisaus

Roti speciaal XXL met kip massala (zonder bot), aardappelen, kouseband en ei

Visgerechten

Gamba's in een huisgemaakte kruidige en romige saus met nasi kuning in bananenblad

Gebakken zalm met een romige saus van champignons en dille

Gebakken mosselen met ui, champignons en een romige saus van kerry en knoflook (tip van de chef)

Extra te bestellen:

Nasi Kuning met ei en tempeh in bananenblad

Champignonroomsaus, pepersaus, satésaus of zigeunersaus (koud)

Extra puntzak friet

Pastagerechten

Tagliatelle pikante: Een pasta met pikante tomatensaus, gemarineerde kipstukjes, bosui en Parmezaanse kaas

Tagliatelle con Funghi: Een pasta met verschillende bospaddenstoelen, knoflook, room en Parmezaanse kaas

Salades

Zie salades lunchgerechten

**Voor kindergerechten, nagerechten,
borrelgerechten en informatie
(Bedrijfs-)feesten/partijen en BBQ's
Z.O.Z.**



Kindergerechten (t/m 12 jaar)

Voorgerechten

Tomatensoep

Hoofdgerechten

Kipnuggethaasjes met friet en appelmoes

Spareribs met friet en appelmoes

Tagliatelle bolognese

Kroket met friet en appelmoes

Frikandel met friet en appelmoes

Nagerechten

Inclusief een raket ijsje of een schatkistje na

Nagerechten

Dame Blanche

Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

De Rotterdamsche Kaat Mossel

Vanille-ijs met advocaat en slagroom

Brownie met een bolletje roomijs en slagroom

Spekkoek met een bolletje roomijs en slagroom

Appeltaart met ijs en slagroom

Cheesecake Caramel Brownie met ijs en slagroom

Irish-koffie

Italian-koffie (Ameretto)

Spanish-koffie (Tia Maria)

French-koffie (Grand Marnier)

De Meiden-koffie (Bailey's & Tia Maria)

Borrelkaart

Stokbrood met kruidenboter

Broodplank (Pan Fiësta) met huisgemaakte smeersels

Nachos met een kaassaus en guacamole

Portie Ambachtelijke bitterballen (8stuks)

Krokante kiphaasjes met een chili-bite (6 stuks)

Bittergarnituur mix (10 stuks)

Mega bittergarnituur (20 stuks)

Oosters bittergarnituur (12 stuks)

Vietnamese loempiaatjes (12 stuks)

Pulled pork loempia's (6 stuks van 45 gram)



Graag wijzen wij u op het feit dat alles dat uit onze keuken komt zelf gemaakt wordt.

Wij werken met dagelijks vers aangevoerde producten.

Heeft u last van allergenen? Meld het ons!

Dan kunnen we dit voor u nakijken in relatie tot onze gerechten, echter kruisbestuiving kunnen wij nooit uitsluiten.

(Bedrijfs-)feesten, trouwerijen, recepties, BBQ's en buffetten

Vier uw feest op de meest unieke en romantische locatie direct aan het Brielse Meer!

Wij verzorgen uw complete (bedrijfs-)feest, trouwerij, BBQ/buffetten en receptie bij Strandcafé De Meiden.

De Meiden beschikt over alle faciliteiten voor de ideale feestlocatie:

- Officiële trouwlocatie, toegewezen door de gemeente Brielle
- Direct aan het Brielse Meer met een eigen aanlegsteiger
- Overdekt en verwarmd buitenterras met een buitenbar
- Sfeervol restaurant, met s'avonds een betoverende feestlocatie
- Compleet verzorgde lunches, BBQ's, buffetten en a la carte diners
- Diverse (watersport-)activiteiten: rondvaren, banana varen etc.
- Spectaculaire optredens, acts en live piano shows.
- 7 beeldschermen en 1 groot scherm om uw foto's en/of video's af te spelen.

Ons buitenterras van ruim 250m2 met buitenbar kan in een handomdraai overdekt en verwarmd worden mét behoud van het buitengevoel, ook in de winter!

Wij nodigen u graag bij Strandcafé De Meiden uit om uw wensen te overleggen en met u mee te denken, zodat we er een onvergetelijk feest van kunnen maken!

(Najaar en winter kortingen oplopend tot 20%!!!)

Neem voor meer informatie contact met ons op!

www.strandcafedemeiden.nl

info@strandcafedemeiden.nl

0181-412080

Like ons ook op Facebook!!

**Voor de lunchgerechten,
voorgerechten en hoofdgerechten
Z.O.Z.**