

Diner De Burgerij & De Visserij

Wij serveren onderstaande menu's.
Plateaus vanaf 2 personen.



Menu Burgerij

3 gangen, per persoon 37,50

Plateau Burgerij

Burgerij gerecht - keuze Chef

Plateau Dessert

Menu Visserij

3 gangen, per persoon 37,50

Plateau Visserij

Visserij gerecht - keuze Chef

Plateau Dessert

Menu Burgerij Vegetarisch

3 gangen, per persoon 37,50

Plateau Vegetarisch

Wisselend vegetarisch gerecht

Plateau Dessert

Menu Burgerij of Visserij met kreeft

3 gangen, per persoon 55,00

Plateau Burgerij of Visserij

Hele kreeft 500 gram p.p.

Plateau Dessert

Menu Burgerij & Visserij **4 gangen** met soep van 't moment + 5,00

Menu Burgerij of Visserij Cote de Boeuf

mogelijk per 2 personen

3 gangen, per persoon 55,00

Plateau Burgerij of Visserij

Côte de Boeuf - dry aged 21 dagen

- getrancheerd

Plateau Dessert

Plateau Fruits de Mer

zo lang de voorraad strekt

per persoon 57,50

Combinatie van diverse schaal-
en schelpdieren met o.a. kreeft,
snowkrab en oesters

De hoofdgerechten worden gerserveerd met friet en sla.
Extra friet 3,50



Plateaus



Specialiteit van het huis

PLATEAU BURGERIJ

Rijkelijk gevulde plank met heerlijke charcuterie,
paté en kazen uit ons assortiment

klein 20,00
groot 37,50

PLATEAU BUITENGEWOON

Onze gerenommeerde plank met de beste charcuterie,
mousse en kazen uit ons assortiment

klein 25,00
groot 47,50

PLATEAU VISSERIJ

Ons gerenommeerde plateau met verschillende
soorten vis, salade en bijpassende garnituren

klein 25,00
groot 47,50

PLATEAU FRUITS DE MER - zo lang de voorraad strekt

Combinatie van diverse schaal- en schelpdieren
met o.a. kreeft, snowkrab en oesters

pp 57,50



Borrelkaart

de hele dag door

Gefrituurde sprotjes (spiering) met aioli	9,50
Bitterballen	10 stuks 9,50
Vismix	16 stuks 13,50
Hollandse garnaalkroketten	2 stuks 13,50
Nuri sardines	9,50
Zallo - buik van witte tonijn	15,00
Rillettes Gascogne - met brood en chutney	13,50

OESTERS

Geay (Normandië) - met citroen	<i>per stuk</i> 3,50
<i>supplement: furikake kruiden of rodewijnazijn</i>	+ 0,50

Smullen tussen de middag van 12.00 tot 15.00 uur

Lunch

Specialiteit: Broodje Jaap 9,50

pesto, kaas, Gascogne ham, Brugs spek, paprika, rode ui, champignon, truffelmayonaise

Bal Burgerij - gehaktbal in jus, 9,50

Belze mayo, kruidenboter, salade

Warme Brie met noten - walnoot- 9,50

pecan-hazelnoot, honing, rucola

Préparé de luxe - filet americain, 9,50

kappertjes, ei, rode ui, cornichons, zontomaat, rucola, Belze mayonaise

Pastrami van rund - pestomayonaise, 12,50

rucola, cornichons, krokante uitjes en pijnboompitten

Filet d'Anvers - pesto, truffelmayonaise, 13,50

rucola, kappertjes, cornichons, zontomaat, pijnboompitten, noten, parmesan

Quiche - warm - roodlof, brie de Paris, 17,50

portobello, pecannoot



Plateau du Pain

Keuze uit:

Broodje Jaap

Bal Burgerij

Warme brie met noten

Noorse zalm

Filet d'Anvers

Pastrami

Préparé de Luxe

Huisgemaakte tonijnsalade

Garnalenkroketten

6 halve broodjes

(3 soorten beleg) 27,50

10 halve broodjes

(5 soorten beleg) 45,00



Huisgemaakte tonijnsalade - rucola, rode ui, 9,50

kappertjes, tomaat, pijnboompitten

Gerookte Noorse zalm - ei, rode ui, kappertjes, 10,50

cornichons, tomaat, rucola, pijnboompitten

Garnalenkroketten - met brood 13,50

2 stuks, cocktailsaus, en citroen

MAALTIJDSALADES

Geitenbrie - geroosterde groenten, druiven, noten 16,50

Gerookte Noorse zalm - ei, kappertjes, furikake 16,50

Burgerij - pastrami van rund, comtékaas, geroosterde groenten, pestomayonaise en cornichons - ook vegetarisch mogelijk 17,50

Wijnselectie

WIJNARRANGEMENT

3 glazen 17,50 | 4 glazen 23,00 | 5 glazen 29,50

MOUSSERENDE WIJNEN

Gentile Brut, De Burgerij 5,00 | 25,00
Moët & Chandon, champagne, Épernay 75 cl 65,00

WITTE WIJN

... **FRIS:**

Sauvignon Blanc Nerea, Castilla y León, Spanje 3,95 | 19,50
Fris, fruitig, elegant met zachte opwekkende zuren

Picpoul de Pinet, La Croix Gratiot, Languedoc, Zuid-west 5,90 | 29,50
Geconcentreerd, mineralen, rijk, verfrissende zuurgraad.

... **RIJP:**

Very Viognier, Anne de Joyeuse, Limoux 5,90 | 29,50
Rijp geel fruit, rond, verfijnd en romig met elegante frisheid in de afdronk.

... **VOL:**

Chardonnay resèrve Chalmet, Languedoc 5,90 | 29,50
Krachtig, rijp en romig met een fijne zuurgraad.

Chardonnay Limoux, Anne de Joyeuse Limoux 6,90 | 34,50
Aroma's van perzik en brioche, met uitgebalanceerde houttonen.

RODE WIJN

... **FRIS EN SAPPIG**

Pinot Noir Wooded, St. Antoine, Corsica 5,90 | 29,50
Elegant, verfijnd, lichtkruidig en fruitig.

... **KRACHTIG EN COMPLEX**

Château Bel-Air, Haut Medoc, Bordeaux 6,90 | 34,50
Klassiek, boers en rijk, rijp fruit.

... **RIJP EN VOL**

Syrah, Saint Phillippe, Languedoc 4,90 | 24,50
Intens kruidig met veel fruit, bramen, aardbei.

Corbières Rouge, La Selection, Vieux Parc, Corbières 8,50 | 45,00
Rijp zwart fruit met kruidige aroma's, rijk en met rokerige houttonen.

ROSÉ WIJN

Mas de Longchamps, Benoit, Provence
Rijp fris fruit met een kruidige touch.
5,50 | 27,50

DESSERTWIJN

Coteaux de Layon 'Prestige du Pleiss'
Les Vins Drouet Frères, Loire 6,90 | 34,50
Edele rotting, honing, rijp tropisch fruit, uitdagend!

PORT en SHERRY

Ruby Port Late Bottled Vintage 2014 5,90
Topper in expressie en fruit. Aperitief, rijp fruit, boers en fruitig.

Tawny Port 10 years old 'Soalheira' 6,50
Krachtige intens rijpe port.

Pedro Ximenez Micaela, Bodegas Baron, Jerez 6,50
Dik, rijp en vol van smaak.

Dranken

BROUWERIJ VAN DE VISSERIJ



SCHELDE
BROUWERIJ

Van de tap:

Scheldepils 5%	2,75
Strandgaper blond 6,2%	4,00

Op fles:

Krab Oerbier - amber 5,2%	4,00
Dulle griet - dubbel 6,5%	4,00
Lamme Goedzak - blond 7%	4,25
Zeezuiper - tripel 8%	4,50
Hop Ruiter - IPA 8%	4,50
Oosterstout - stout 8,5%	4,50

VAN DE TAP:

Bier van 't moment	dagprijs
--------------------	----------

OP FLES:

La Trappe witte trappist 6,2%	4,00
La Trappe Quadrupel 10%	4,50
La Trappe Isi d'or 7,5%	4,50

Jupiler pilsener 5,2%	2,50
Liefmans fruitesse 3,8%	3,25

Heineken 0,0%	2,50
Leffe Blond 0,0%	3,50
Hoegaarden Radler 2%	3,25

Vraag naar onze wisselende speciaalbieren!

COCKTAILS

Chartreuse	9,50
met Fever Tree ginger ale, limoen en munt	
Gabriel Boudier Saffron Gin	9,50
met Fevertree tonic, citroenzeste en tijm	
Ron Barcelo	8,50
met limoen en Exota citroen of Coca-Cola	

Gember Mocktail	8,50
met munt, kaneel en Fever Tree clementine tonic	

DIGESTIEVEN

Cognac Paul Giraud Napoleon, 15 jr	8,50
Calvados Chateau de Brueil XO, 20 jr	12,50
Highland Park, Schots, 12 jr, zoet, zacht, vanille	7,50
Lagavulin Islay single malt, Schots, 16 jr, intens, zilt	11,00

DIVERSE LIKEUREN VOOR BIJ DE KOFFIE

Vraag ernaar!	vanaf 4,50
---------------	------------

THEE

ZWARTE THEE kopje 2,50 | potje 4,00

Earl Grey

Lapsang Souchong, gerookte thee uit China

GROENE THEE kopje 2,50 | potje 4,00

Jasmijn bio

Lemon Ginger bio

KRUIDENTHEE kopje 2,75 | potje 4,50

Verveine bio

Rooibos Orange Lemon Lime bio

VERSE THEE kopje 3,00

Munt met honing en citroen

Gember met honing en sinaasappel

KOFFIE

Koffie	2,30
Koffie verkeerd	2,70
Espresso	2,30
Dubbele espresso	3,50
Cappuccino	2,70
Espresso Macchiato	2,40
Latte Macchiato	2,95
+ Monin chocolaat (cookie), caramel of vanille	+ 0,50

SPECIALE KOFFIE

French - met Grand Marnier	7,50
Irish - met Jameson whiskey	7,50
Spaans - met Licor 43	7,50

MONIN SPECIALE SIROOP

met Marie Stella Maris plat of bruis

Rouge granaatappel - vlierbloesem	3,50
Rose mandarijn - aardbei	3,50
Violet bramen - komkommer	3,50
Monin - diverse smaken - vraag ernaar!	3,00

MARIE STELLA MARIS

Plat 25 cl	2,50	Bruisend 25 cl	2,50
Plat 75 cl	4,50	Bruisend 75 cl	4,50

EXOTA

Pompelmoes, Citroen of Grenadine - 33 cl	3,75
-------------------------------------------------	------

FEVER TREE

Indian Tonic, Clementine Tonic, Ginger Ale, of Ginger Beer	3,00
-------------------------------------------------------------------	------





Rendez-vous



DE BURGERIJ IN DE VISSERIJ

Tijdens de verbouwing van De Burgerij in de Noordstraat, gaan De Visserij en De Burgerij samen aan de haven. We hebben een combinatie van beide menukaarten gemaakt.

De Burgerij IN De Visserij betekent onze huiselijkheid, sfeer en gastronomie onder één dak aan de Havendijk 36.

De komende maanden bieden wij er lunch, borrel en diner.

Of verras met **De Burgerij aan huis**.

Wij bezorgen bij jou thuis of desgewenst elders op locatie. Afhalen kan ook. Kijk voor alle mogelijkheden op:

www.deburgerij.nl

Welkom en geniet!

Joris, Jaap en Sam van Corven



foto: Gwendolyn 2017



- Heeft u een allergie? Geef het aan en wij houden er rekening mee.
- Bij onze gerechten passen de theesoorten van Simon Lévelt.
- Kinderen tot 10 jaar: halve porties halve prijs.
- Voor al onze producten geldt: indien voorradig.

Keuken en winkel geopend van 12.00 tot 22.00 uur

Reserveren: www.deburgerij.nl en www.devisserij.nl