

Eeterij DE DUNGENSE BRUG

Welkom bij Eeterij De Dungense Brug

Wij hopen dat u zich thuis voelt in de sfeer van gastvrijheid en gemoedelijkheid die wij nastreven. De kwaliteit van onze keuken staat borg voor lekkere gerechten, de bediening is erop gericht uw uitje tot een succes te maken.

Met vriendelijke groet,
Raymond van Zon, Marjon Schellekens en collega's.

P.S. Een compliment horen we graag, maar nog liever hebben we dat u 'dit' doorvertelt. Als er echter iets niet helemaal naar uw zin is, dan horen wij dit graag van u.

Bezoek ook eens onze internetsite: www.eeterijdedungensebrug.nl

Eeterij de Dungense Brug is elke dag geopend vanaf 12:00 uur.

Starters

| | |
|---|---------|
| Plateau met diverse hapjes (per persoon te bestellen) | € 5,50 |
| Pata negra | € 10,25 |

Kindermenu's

| | |
|-------------------------|--------|
| Rocket Power kroket | € 6,25 |
| Bratz frikandel | € 6,25 |
| Ratatouille kipnuggets | € 6,25 |
| Sponge Bob schnitzel | € 7,00 |
| Totally Spies spareribs | € 7,00 |

Soepen

| | |
|--------------------|--------|
| Tomatengroentesoep | € 4,75 |
| Franse uiensoep | € 4,75 |
| Soep van de dag | € 4,75 |

Eeterij

DE DUNGENSE BRUG

Koude voorgerechten

| | |
|--|---------|
| Gerookte kalkoensalade Torentje gebouwd van gerookte kalkoenfilet, penne pasta, ananas en kerriesaus | € 9,75 |
| Ardennerham met partjes meloen | € 9,75 |
| Carpaccio van ossenhaas Licht geroosterde ossenhaas met de vertrouwde pestodressing, bestrooid met pijnboompitjes en oude kaas | € 11,25 |
| Rosbief van edelhert met paté Rosé gebraden rosbief met twee plakjes wild paté | € 12,75 |
| Gerookte eendenborst Getrancheerde eendenborst met een compote van rode ui | € 12,75 |
| Tonijn sashimi Tranches dun gesneden rauwe tonijn met gember en wasabi | € 13,25 |
| Duo van Hollandse garnalen en gerookte paling | € 13,25 |
| Vitello tonnato Italiaanse klassieker, kalfsfricandeau met tonijnmayonaise | € 13,75 |
| Visplateau Spiesje van gamba en coquille, tonijn sashimi, Hollandse garnalen en gerookte paling | € 16,25 |

Warme voorgerechten

| | |
|--|---------|
| Champignons "De Brug" In kruidenboter gebakken champignons met een garnituur van ham, ui en taugé | € 7,75 |
| Ossenhaaspuntjes Gebakken ossenhaaspuntjes op oosterse wijze | € 12,50 |
| Duivenborst Gebraden duivenborst met een saus van frambozen | € 13,25 |
| Zwezerik Krokant gebakken kalfszwezerik met frisse vijgenchutney en stroopsaus | € 14,25 |
| Brochette van gamba's & coquilles Gebakken gamba's en coquilles op een vlot van wakamé (Japans zeewier) | € 15,25 |

Eeterij

DE DUNGENSE BRUG

Hoofdgerechten

| | |
|---|---------|
| Schnitzel Florence Schnitzel bestrooid met ham en ui, overgoten met champignonroomsaus en belegd met kaas | € 16,25 |
| Spareribs Gemarineerde vlees ribbetjes, geserveerd met knoflook- en cocktailsaus | € 16,75 |
| Saté Gemarineerde varkenshaas met satésaus | € 16,75 |
| Varkenshaas Medaillons van varkenshaas belegd met brie, overgoten met cranberrysaus | € 17,25 |
| Hazenpeper Hazenpeper geserveerd met een stampotje van knolselderij | € 18,75 |
| Drie musketiers Tournedos, varkenshaas en frianderfilet met een Stroganoffsaus | € 18,75 |
| Kogelbiefstuk Kogelbiefstuk met pepersaus en belegd met Coppaham | € 18,75 |
| Parelhoenderbout Parelhoenderbout gevuld met een farce van sjalotten | € 20,75 |
| Hertenbiefstuk Hertenbiefstuk op een glacé met kastanjechampignons en rozemarijn | € 21,25 |
| Hazenrugfilet Rosé gebakken hazenrugfilet op een spiegel van rode wijn demi glacé | € 22,25 |
| Tournedos Japan Tournedos op een mikado van taugé, afgemaakt met shii-takes ketjapsaus | € 23,75 |
| Tournedos met cantharellen truffeljus | € 25,50 |
| Vegetarische loempia Loempia gevuld met quorn en groenten, geserveerd met een zoete maiskolf | € 17,75 |

Eeterij

DE DUNGENSE BRUG

Visgerechten

| | |
|--|----------|
| Zalmfilet Zalmfilet besmeerd met rode pesto, belegd met mozzarella en rucola | € 17,50 |
| Heilbotloin Op de huid gebakken heilbotloin met een saus van witte wijn en pesto, gearneerd met Hollandse garnalen | € 18,75 |
| Scholfilet Scholfilet belegd met zongedroogde tomaatjes, verse basilicum en belegd met boerenvlaskaas | € 19,25 |
| Zeewolffilet Gebakken zeewolffilet, met een roosje gerookte zalm en grove mosterddillesaus | € 19,75 |
| Gamba's Gebakken gamba's (gepeld) met basmatirijst en sesamketjapsaus | € 22,00 |
| Zeetong In roomboter gebakken zeetong van ongeveer 500 gram | Dagprijs |

Eeterij

DE DUNGENSE BRUG

Koffiespecialiteiten

| | |
|---|--------|
| Thee | € 1,75 |
| Koffie | € 1,85 |
| Espresso | € 1,85 |
| Verse muntthee met honing | € 2,10 |
| Cappuccino | |
| Koffie met opgeklopte melk | € 2,20 |
| Koffie met slagroom | € 2,30 |
| Koffie verkeerd | € 2,50 |
| Wienermelange | |
| Koffie met warme melk en slagroom | € 2,60 |
| Warme chocolademelk met slagroom | € 2,60 |
| Koffie „Dungense Brug“ | |
| Een aanrader: koffie met advocaat en slagroom | € 5,50 |
| Irish coffee | |
| Koffie met whisky en slagroom | € 5,75 |
| Jamaica coffee | |
| Koffie met Tia Maria en slagroom | € 5,75 |
| Italian coffee | |
| Koffie met Amaretto en slagroom | € 5,75 |
| French coffee | |
| Koffie met Grand Marnier rood en slagroom | € 5,75 |
| Scotch coffee | |
| Koffie met Drambuie slagroom | € 5,75 |
| Frangelico coffee | |
| Koffie met Frangelico en slagroom | € 5,75 |
| Dom coffee | |
| Koffie met Dom Benedictine en slagroom | € 5,75 |
| Kahlua coffee | |
| Koffie met Kahlua likeur en slagroom | € 5,75 |
| Paris coffee | |
| Koffie met Cointreau en slagroom | € 5,75 |
| Marakesh coffee | |
| Koffie met Marakesh en slagroom | € 5,75 |
| Butterscotch coffee | |
| Koffie met Butterscotch likeur en slagroom | € 5,75 |

Eeterij

DE DUNGENSE BRUG

Frisdranken

| | |
|--------------------|--------|
| Flesje frisdrank | € 2,10 |
| Chocomel / Fristi | € 2,20 |
| Ice tea | € 2,20 |
| Vruchtensappen | € 2,25 |
| Crodino | € 2,55 |
| Verse jus | € 3,00 |
| Chaufontaine 50cl. | € 4,10 |

Bieren

| | |
|-----------------|--------|
| Amstel fluitje | € 2,00 |
| Amsterdammer | € 2,20 |
| Amstel Malt | € 2,55 |
| Oud Bruin | € 2,55 |
| Palm | € 2,70 |
| Wieckse witte | € 3,00 |
| Trappist Dubbel | € 3,50 |
| Trappist Tripel | € 3,75 |
| Duvel | € 3,75 |

Jenever

| | |
|--------------------|--------|
| Citroen Brandewijn | € 2,20 |
| Jonge Bols | € 2,20 |
| Oude Bols | € 2,20 |
| Corenwijn | € 2,40 |
| Spatjes | € 3,70 |

Cognacs

| | |
|----------------------|--------|
| Vieux | € 3,00 |
| Armagnac | € 4,50 |
| Calvados | € 4,65 |
| Joseph Guy | € 4,75 |
| Remy Martin | € 4,75 |
| Courvoisier | € 5,25 |
| Martell v.s.o.p. | € 5,25 |
| Remy Martin v.s.o.p. | € 5,25 |

Whisky's

| | |
|-------------------------|--------|
| Four Roses | € 3,70 |
| Grant | € 3,70 |
| Southern Comfort | € 3,70 |
| Jack Daniels | € 4,10 |
| Johnny Walker Red Label | € 4,10 |
| Famous Grouse | € 4,10 |
| White Horse | € 4,10 |
| Chivas Regal | € 5,00 |
| Dimple | € 5,00 |
| Glenfiddich | € 5,00 |

PSV

| | |
|----------|--------|
| Port | € 3,25 |
| Sherry | € 3,25 |
| Vermouth | € 3,25 |

Likeuren

| | |
|-----------------|--------|
| Advocaat | € 2,40 |
| Campari | € 3,00 |
| Coebergh | € 3,00 |
| Gin | € 3,00 |
| Safari | € 3,00 |
| Wodka | € 3,00 |
| Amaretto | € 4,00 |
| Baileys | € 4,00 |
| Butterschotch | € 4,00 |
| Cointreau | € 4,00 |
| Dom Benedictine | € 4,00 |
| Drambuie | € 4,00 |
| Frangelico | € 4,00 |
| Grand Marnier | € 4,00 |
| Grappa | € 4,00 |
| Kahlua | € 4,00 |
| Licor 43 | € 4,00 |
| Marakesh | € 4,00 |
| Pernod | € 4,00 |
| Sambuca | € 4,00 |
| Tia Maria | € 4,00 |
| Poire Williams | € 4,20 |