



Welkom bij



Aan de rand van Prinsenbeek en onder de rook van Breda, ligt

Onze Brasserie stamt uit 1890 waar de eerste horeca activiteiten hebben plaatsgevonden. Toen nog bekend in de volksmond als “De Leeuwerik” vernoemd naar de drie grote bomen voor het pand.

De Brasserie is de ideale locatie om te genieten en bij te komen in een rustige omgeving. Voor een heerlijk kopje koffie of een uitgebreide lunch bent u bij ons aan het juiste adres.

Onze gerechten kunnen sporen bevatten van:

melk, ei, noten, pinda, tarwe, vis, weekdieren, schaaldieren, sulfiet, soja, sesam, mosterd, lupine, lactose, gluten en diverse kruiden.



Proeverij de Nieuwe Baan

Proeverij

Vanaf 1 maart hebben we iets nieuws, buiten wat u al van ons gewend bent (ons 3-gangen keuzemenu voor € 29,50 p.p.), nu ook onze proeverij.

Wat houdt deze proeverij in ?

- Kunt u nooit kiezen welk gerecht u die avond wilt? Wij hebben de oplossing: kies gewoon 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 3 desserts van onze kaart.
- Op dinsdag tot en met donderdag is de proeverij te bestellen voor € 31,50 p.p.
- Op vrijdag tot en met zondag is de proeverij te bestellen voor € 32,50 p.p.
- Let u wel op, de proeverij kan alleen per gehele tafel worden besteld, kindermenu's zijn daar een uitzondering op.

Als wij bij u de keuzes komen opnemen, verwachten wij van u per persoon alle gerechten in 1 keer op te nemen, dus in totaal 9 gerechtjes per persoon. (vanaf 8 personen alleen op reservering te verkrijgen)

Wat zijn de keuzes:

Voorgerechten:

- Tomatensoep
- Tom Kay Kay soep
- Kreeftensoep
- Garnalenkroketje
- Ham met meloen
- Gerookte zalm met dille
- Escargots met kruidenboter
- Geitenkaasje met spek
- Gravad lax met mosterd dille dressing
- Kaaskroketje
- Carpaccio
- Brie met honing en walnoten

Hoofdgerechten:

- Kipsalade
- Geitenkaas salade
- Kippeling
- Kipsaté stokje met satésaus
- Varkenshaasje
- Spare ribs
- Tongfilet
- Scholfilet
- Gamba's in knoflookolie
- Runderhaaspuntje




Nagerechten:

- Stroopwafel met vanille-ijs en karamelsaus
- Vers fruit met vanille-ijs
- Sorbetijs met vers fruit
- Chocolademousse
- Aardbeien Romanoff
- Kaasbordje (2 kazen)
- Chocolade soufflé
- Verrassing

Om mee te beginnen**€ 3,50**

Mandje brood vergezeld door een trio van het zuiverste zout, de fijnste olijfolie en huisgemaakte kruidenboter


Soep uit de ketel


<i>Tomaten crèmesoep</i>	met balletjes  (zonder ballen)  (zonder room) 	€ 4,75
<i>Tom Kay kay soep</i>	Thaise kippensoep geserveerd en een gamba	€ 5,25
<i>Kreeftensoep</i>	gebonden kreeftensoep geserveerd met rivierkreeftjes	€ 5,45



Ambachtelijk desem brood wit, bruin, maïs

(OOK GLUTENVRIJ EN LACTOSEVRIJ BROOD)

€ 8,50

Brie de allerbeste brie met pesto, salade, honing, tijm, stukjes zongedroogde tomaat en walnoten (warm en koud te verkrijgen) 

Carpaccio flinterdun gesneden rundvlees, vers van het mes, met truffelmayonaise, fijne sla, pijnboompitjes, oude kaas en olijfolie 

Geitenkaas geitenkaas met pesto, salade, honing, ontbijtspek, vers fruit en een notenmelange  (zonder spek) 

Kip Teriyaki gemarineerde kip in teriyaki saus

Tonijn vermengd met mayonaise, peterselie, gesnipperde uitjes, appel en fijne rucola

Kroket 2 kroketten met mosterd, lekker ouderwets

Zalm de beste, flinterdun gesneden, gerookte zalm, met roomkaas, bieslook, salade en huisgemaakte dille mayonaise

Lunchspecial ons personeel kan u alles vertellen over deze special

Ei gerechten**€ 6,00**

Uitsmijter naturel, wit, mais of bruin brood
3 spiegeleieren op brood met garnituur


Omelet naturel, wit, mais of bruin brood,
baveuse gebakken omelet, half omgeslagen op een bord



Ambachtsbakker van der Kleij
Maakt het smakelijk

Extra ingrediënten: ui, paprika, champignons, ham, kaas, spek. Per item € 0,75

De Nieuwe Baan Specials

- Clubsandwich* "Ferries" Nieuwe Stijl € 11,50
 Focaccia brood met pulled Chicken, tomaat, komkommer, bacon, uiringen, ananas en kerriesaus, geserveerd met salade
- Carpacciosalade* "de Magneet"  € 11,50
 Verse, flinterdun gesneden rundvlees, van het allerbeste deel van de koe, geserveerd met fijne olijfolie, grana padano kaas en een salade
- "de Leeuwerik"* € 14,50
 Kipragout, met groenten, balletjes gehakt en de malste kipfilet. Met frietjes en mayonaise.

Lunchgerechten

- Twaalfuurtje* € 9,95
 Soep naar keuze, twee sneetjes brood, een ambachtelijke vleeskroket en een gebakken eitje
 Geserveerd met ham en kaas
- Zalm Duo* (wijnsuggestie: Riesling)  € 11,35
 Combinatie van gerookte zalm en gravad lax, geserveerd met mosterd dille dressing.
- Huisgemaakte hamburger de Nieuwe Baan* € 11,50
 1 hamburger van varken en rund op een hamburgerbroodje: vergezegd met tomaat, komkommer, salade, friet en diverse sauzen
- Huisgemaakte kipsaté* (3 stokjes) € 14,25
 Met satésaus, atjar, salade, kroepoek, gebakken uitjes, frietjes en mayonaise op een bord
- Bourgondische steak* (de chef zijn specialiteit)   (met stroganoffsaus) € 19,75
 Een flinke, met olijfolie gegrilde steak, vers gesneden door onze chef, zijn specialiteit
 Met een streep saus naar keuze. Tip: medium geserveerd
- Gamba's* (wijnsuggestie: Notre sur Blanco)   € 19,95
 In een huisgemaakte pittige knoflookolie gegaard
- Scholfilet* (wijnsuggestie: Riesling) € 18,55
 In de pan gebakken scholfilet, geserveerd met een huisgemaakte remouladesaus

Maaltijdsalades

Kipsalade (wijnsuggestie: Riesling) € 14,50
 Gemixte salade met in een krokant jasje gefrituurde kipfilets, gerookte kipfilet en notenmix

Geitenkaas Salade (wijnsuggestie: Notre Sur Blanco)   (zonder spek) € 14,75
 Salade met geitenkaas crumble, geitenkaas met spek, rode ui en een sinaasappel dressing

Vis Salade (wijnsuggestie: Notre Sur Blanco)   € 14,95
 Salade met gerookte zalm, roze garnalen, rivierkreeftje, rode ui en een frambozen dressing

Onze salades worden geserveerd met brood en boter

Pasta € 12,50

“Pasta Bolognese”

“Pasta Veggi” vegetarische pasta met groenten van de dag

“Pasta Fish” kreeftensaus, met gerookte zalm, roze garnalen en rivierkreeftjes

Wij serveren spaghetti

Voor onze kleine gasten € 7,50

Friet met een snack
 (kroket, frikandel, knakworst of kipnuggets)

“Spaghetti Bolognese”

Pannenkoek

Met een speciaal kinderijsje

De Nieuwe Baan Keuzemenu

Kies een voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht uit het dinerkaart.

I.p.v. een dessert, denkt u dan ook eens aan onze speciale koffies.



Diner

Om mee te beginnen € 2,25

Extra brood met kruidenboter (4 personen)

Voorgerechten

Tomaten crème soep met balletjes (zonder ballen) (zonder room) € 4,75
Dagvers, met een royale scheut room

Tom Kay Kay soep € 5,25
Thaise kippensoep geserveerd met gerookte kip en een gamba

Kreeftensoep € 5,45
Gebonden kreeftensoep geserveerd met rivierkreeftjes

Carpaccio van het beste deel van het rund (wijnsuggestie: Zinc Rouge) € 10,95
Flinterdun gesneden, van het allerbeste vlees, pesto dressing, grana padano kaas, pijnboompitten en rucola

Duo garnalen en kaaskroketje (wijnsuggestie: Notre sur Blanc) € 10,25
1 kaaskroketje en 1 garnalenkroketje, in combinatie met een chili mayonaise

Escargots (wijnsuggestie: Zinc Blanc) € 10,25
Escargots met kruidenboter in de oven gegaard

Ham met meloen (wijnsuggestie: Notre sur Rouge) € 9,25
Meloenbolletjes gemarineerd in rode port, in combinatie met Ardennerham

Zalm Duo (wijnsuggestie: Riesling) € 11,35
Combinatie van gerookte zalm en gravad lax geserveerd met mosterd dille dressing

Kippeling (wijnsuggestie: Riesling) € 11,75
Gefrituurde kippendijen in een krokant jasje, op een bedje van sla, in combinatie met een koude knoflooksaus

Bruschetta € 11,95
Een keur van diverse voorgerechtjes geselecteerd door onze chef

Salades, Alle salades worden geserveerd met brood en boter

- Kipsalade** (wijnsuggestie: Riesling) € 14,50
 Gemixte salade met in een krokant jasje gefrituurde kipfilets, gerookte kipfilet en notenmix
- Geitenkaas Salade** (wijnsuggestie: Notre Sur Blanco)   (zonder spek) € 14,75
 Salade met geitenkaas crumble, geitenkaas met spek, rode ui en een sinaasappel dressing
- Vis Salade** (wijnsuggestie: Notre Sur Blanco)   € 14,95
 Salade met gerookte zalm, roze garnalen, rivierkreeftje, rode ui en een frambozen dressing

Hoofdgerechten, worden geserveerd met frietjes en mayonaise

- Gevulde filodeeg** (wijnsuggestie: Riesling)   € 17,45
 Filodeegbakje gevuld met verse gebakken groenten, olijven, feta kaas en zongedroogde tomaat
- Bourgondische steak** (wijnsuggestie: Cantine)   (met stroganoffsaus) € 19,75
 Een flinke, met olijfolie gegrilde steak, vers gesneden door onze chef, zijn specialiteit
 Met een streep saus naar keuze. Tip: medium geserveerd
- Huisgemaakte kipsaté** (3 stokjes) (wijnsuggestie : Zinc Rouge) € 14,25
 Met satésaus, atjar, salade, kroepoek, gebakken uitjes, frietjes en mayonaise
- Scholfilet** (wijnsuggestie: Notre sur Blanco)  (zonder bloem) € 18,95
 In de pan gebakken scholfilet, geserveerd met een huisgemaakte remouladesaus
- Varkenssteak** (wijnsuggestie: Cantine)  € 19,75
 Gegrilde varkenssteak geserveerd aan het bot, in combinatie met een honing mosterdsaus
- Gamba's** (wijnsuggestie: Notre sur Blanco)   € 19,95
 In een huisgemaakte pittige knoflookolie gegaard
- Spare Ribs** (wijnsuggestie: Notre Sur Tinto)  € 18,95
 Malse varkens spare ribs zoals ze behoren te zijn
- Sliptong** (wijnsuggestie: Notre sur Blanco)  (zonder bloem) € 19,95
 Twee sliptongen "Meunière" in een heerlijke roomboter

Extra's en Rijke huisbereide Verse Sauzen

- Gemengde salade**   € 3,25
 Peperroomsaus , stroganoffsaus , rijke champignonsaus

Extra's zijn niet inbegrepen in Het Baan menu.

Desserts

<i>Vers Fruit</i> 	€ 9,75
<i>2 vers fruit spiesen, in combinatie met vanille-ijs en slagroom</i>	
<i>Coupe Romanoff</i> 	€ 8,75
<i>Verse Aardbeien met huisgemaakte Romanoffsaus, en een bolletje vanille-ijs</i>	
<i>Stroopwafel</i>	€ 6,95
<i>Stroopwafeltjes overgoten met karamelsaus en geserveerd met vanille-ijs</i>	
<i>Sorbet classic "De Nieuwe Baan"</i>   (zonder slagroom)	€ 7,75
<i>De klassieker, een frisse sorbet</i>	
<i>Chocolade trio</i>	€ 8,75
<i>Een soufflé naar eigen recept, een bruine chocolade mousse en chocolade ijs</i>	
<i>Amerikaanse apple crumble</i> 	€ 8,75
<i>Geserveerd met vanille-ijs en huisgemaakte karamelsaus</i>	
<i>Verrassingscoupe</i>	€ 6,95
<i>Laat u verrassen door onze chef</i>	
<i>Crème Brûlée</i>	€ 7,85
<i>Crème brûlée met een glaasje Limoencello en citroen sorbetijs</i>	
<i>Kaasplankje</i> 	€ 10,25
<i>Luxe kaasplank met gevarieerde kazen</i>	
<i>Koffie "De Nieuwe Baan"</i>	€ 7,50
<i>Koffie of thee geserveerd met 3 likeurtjes</i>	

Dessert Wijnen

Petit Vendanges – Frankrijk (Semillon en Muscadelle)
per glas € 5,35 per fles € 31,50

PX (dessert Sherry)
per glas € 5,00

Voor de Zoetekauw

- Appelgebak met slagroom* € 3,95
 Grootmoeders kruidige appeltaart met overheerlijke slagroom
- Coupe Romanoff*  € 8,75
 Verse Aardbeien met huisgemaakte Romanoffsaus, en een bolletje vanille-ijs
- Red velvet Taart* € 4,45
 Een rode taart gegarneerd met witte chocolade
- Gebak van de dag* € 4,25
 Ons personeel kan u alles vertellen over het gebak van de dag

Voor de lekkere trek

- Bitterballen* € 5,00
 Overheerlijke bitterballen zoals bekend (7 stuks)
- Gemengd garnituur* € 9,00
 Van alles wat (15 stuks)
- Gefrituurde Kipfilets* € 7,50
 In een krokant jasje, geserveerd met chilisaus
- Olijven* € 4,00
- Kaas/worst* € 5,00
 Portie kaas en/of worst met scherpe mosterd
- Mandje brood* € 3,50
 Vergezeld door een trio van het zuiverste zout, de fijnste olijfolie en huisgemaakte kruidenboter
- Tapas plateau "De Nieuwe Baan"* € 9,95
 Verrassingsplateau met diverse heerlijke kleine gerechtjes

Huiswijnen

Zinc Blanc, Rose en Rouge – Frankrijk Vin de Pays

per glas € 3,80 per fles € 20,60
 per karaf € 11,90

Cava Mas Fi Brut - Spanje

per glas € 5,10 per fles € 26,50



Speciale Witte Wijnen

Notre Sur Blanco – Spanje (100% Chardonnay)

per glas € 5,00 per fles € 23,70
 per karaf € 14,50

Reichsrat von Buhl Pfalz Riesling – Duitsland (100% Riesling)

per glas € 5,00 per fles € 24,50
 per karaf € 13,20

Speciale Rode Wijnen

Notre Sur Tinto – Spanje (50% tempranillo & 50% Cabernet Sauvignon)

per glas € 5,00 per fles € 23,70
 per karaf € 14,50

Cantine Paradiso - Italië (100% Primitivo)

per glas € 5,00 per fles € 24,50
 per karaf € 13,20

Warme Dranken

Koffie	€ 2,25
Thee naturel of diverse smaken	€ 2,25
Verse munt thee	€ 3,00
Koffie de Baan (geserveerd met 3 likeurtjes)	€ 7,95
Cafeinevrije koffie	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Dubbele Espresso	€ 4,50
Cappuccino, Koffie Verkeerd, Latte Macchiato	€ 2,40
Caramel Latte Macchiato	€ 2,65
Warme Chocomel	€ 3,00
Irish koffie	€ 7,25
French koffie	€ 7,25
Spanish koffie	€ 7,25
Italian koffie	€ 7,25
Calypso koffie	€ 7,25
DOM koffie	€ 7,25
Cream koffie	€ 7,25

Slagroom € 0,50

Frisdranken

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Cassis, Rivella, Tonic, Bitter Lemon,
Chaudfontaine rood, Chaudfontaine blauw € 2,50
Nestea icetea € 2,80
Chaudfontaine (0,50 lt.) € 5,00
Chocomel, Fristi € 2,85
Vruchtensappen € 2,85
Verse Jus € 3,60
Ranja € 1,50

Bieren * tapbieren

Jupiler (0,25 cl.)* € 2,55
Jupiler (0,50 cl.)* € 4,85
Hertog Jan (0,25 cl.)* € 2,65
Hertog Jan (0,50 cl.)* € 5,10
Leffe Dubbel* € 3,95
Leffe Blond* € 3,95
La Chouffe* € 4,50
Seizoensbier* € 4,50
Leffe Tripel € 4,50
Malt € 3,45
Rosé Bier / Liefmans € 3,45
Radler Bier € 3,45
Palm € 3,45
Duvel € 4,50
Witbier (indien niet op tap) € 3,45

Port, Martini (Wit, Rood), Sherry (Medium en Dry), Campari, Crodino € 3,95
Ketel 1 Jonge Jenever, Bokma Oude Jenever, Coebergh Bessen Jenever, Dujardin Vieux, Sonnema

Beerenburger, Jägermeister, Corenwijn, Schrobbelaer € 3,60
Pernod, Ricard, Bacardi Superior, Bacardi Black, Bacardi, Absolut Vodka,
Gordons Gin € 4,50
Passoa, Malibu, Safari, Pisang Ambon € 4,50

Licor 43, Amaretto Disaronno, Grand Marnier, Cointreau, Baileys, Tia Maria, Berentzen Apfelkorn,
Drambuie, Dom € 4,95
Jameson, Ballentine's, Jack Daniels € 5,00
Four Roses, Glenfiddich, Calvados, Armagnac € 6,00
Courvoisier VSOP € 7,50
Rémy Martin VSOP € 8,00