

Dessert

APEROL-SCROPPINO €8.00
Wij houden van scroppino en wij houden van Aperol. Vandaar deze Aperol-Scroppino opgedraaid met bloedsinaasappelijs en vodka.

AFFOGATO €5.00
Affogare betekent verdrinken in het Italiaans. Bij een Affogato verdrinken we een bolletje vanilleijs in de Lavazza-espresso.

CHOCOMOUSSE €8.50
Donkere chocolade-frambozenmousse met Amarenenkers, Bastogne-crumble en meringue

WARME APPEL-CRUMBLE €8.50
Vers afgebakken appel-crumble met een bolletje vanilleijs

BORDJE KAAS €11.50
Gerijpte geitenkaas, Rotterdamse oude en Papillon gorgonzola met Cumberland-confiture en getoast brood

NA-PRAAT PLANKJE KAAS €19.50
Grote versie van het Bordje kaas, om te delen.

Speciale koffies

IERSE KOFFIE €8.50
Whiskey met suiker, koffie en slagroom

SPAANSE KOFFIE €8.50
Licor 43 met koffie en slagroom

ITALIAANSE KOFFIE €8.50
Amaretto met koffie en slagroom

FRANSE KOFFIE €8.50
Cointreau met koffie en slagroom

Espresso Martini €13.50

PRTR
P A R T E R R E

PATISSERIE-ONTBIJT-LUNCH
DINER-BORREL

Een eigenwijs café met huiskamersfeer, een lekker bakkie koffie, een fijne menukaart, live muziek & kunst

Parade 4 - Den Bosch



IETS TE VIEREN?

Of het nu gaat om een feestelijk diner, een sprankelende borrel, een unieke bruiloft of een onvergetelijke feestavond met collega's, vrienden of familie - De Bossche Kelders biedt een ervaring die de tijd even stil laat staan. Stap binnen in onze sfeervolle gewelfde zalen en laat je meevoeren naar een plek waar historie, sfeer en gastvrijheid samenkomen.

Visstraat 42, Den Bosch

PRTR
P A R T E R R E

DINER

P
R
T

PARTERRE

Ongeduldig?

Luxe gebrande nootjes	€4.50
Knoflookolijven	€5.00
Breekbroodje met 3 dips	€8.50
Fuet worstje	€7.50
Amsterdamse ossenworst	€8.50

Borrelplanken

CHARCUTERIEPLANK	€16.50
Coppa di Parma, Spianata romana, een fuet worstje met brood en Cumberland-confiture	

KAASPLANK	€16.50
Gerijpte geitenkaas, Rotterdamse oude en Papillon gorgonzola met vijgenjam en getoast brood	

PLANKJE SAN DANIELE	€16.50
Wij zijn fan van de Italiaanse San Daniele ham en serveren dit met olijven en getoast brood met knoflookolie.	

Menu's

Wij serveren iedere dag een Menu du Chef waarbij u uit onderstaande varianten kunt kiezen. Benieuwd wat we vandaag serveren? Vraag het aan de bediening.

THEATERMENU	€32.50
Snel een hapje eten voordat je naar hettheater gaat is geen probleem. Het Theatermenu bestaat uit onze dagsoep, een hoofdgerecht en een dessert.	

DRIEGANGEN-CHEFSMENU	€37.50
Onze keukenbrigade heeft iedere dag een driegangenmenu klaarstaan.	

VIERGANGEN-CHEFSMENU	€44.50
Lekker een avondje uit? Kies dan voor ons viergangen-menu du Chef. Laat u verrassen door onze gerechten.	

Voorgerechten

BURRATA	€12.50
Buffelmelkburrata met het zoete van een uitgesneden sinaassappel, fijn geraspte bittere chocolade, kruidige rucola en rijke Griekse olijfolie	

CARPACCIO VAN ENTRECÔTE	€18.50
Carpaccio gesneden van licht gerookte dry-aged entrecôte, geserveerd met rucola, pompoenpitten, Parmezaanse kaas en basilicumpesto	

FLATBREAD GAMBA	€12.50
Krokant gebakken flatbread met Fleur de Sel zeezout met in knoflook geschroeide gamba's, hummus, guacamole en mangochutney	

KALFSWANG	€12.50
Zachtjes in kalfsbouillon gegaarde kalfswang geserveerd met polenta, aangemaakt met boter en Parmezaanse kaas	

ZALM IN GIN EN TONIC	€13.50
Zalm ingelegd in gin en tonic met zoetzure komkommer en crème fraîche aangemaakt met dille	

GEGRILDE WATERMELOEN	€12.50
Gegrilde watermeloen met Griekse feta, olijf, verse munt, radijs in zoetzuur aangemaakt met balsamico en Griekse olijfolie	V

Soep

Voor veel koks is de Franse keuken de basis van hun kundigheid. De Fransen zijn heer en meester in het maken van soepen en sauzen. Deze kunnen dus niet ontbreken op de menukaart van Parterre.

FRANSE UIENSOEP	€8.50
Door de uien voor langere tijd op laag vuur te laten karamelliseren en daarna af te blussen met een groentebouillon komt de pure smaak los. Natuurlijk mét gegratineerde kaascrostini.	V
.	

SEIZOENSSOEP	€8.50
De jongens van de keuken vinden het leuk om met verschillende producten uit het seizoen te werken en van soep iets bijzonders te maken.	

Hoofdgerechten

Al onze gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.	
BIEFSTUK	€26.50
Biefstuk pepersaus met in boter gebakken ratatouille en frietjes met Groningse mayonaisse	
BUTCHER'S CUT	dagprijs
Wisselend stuk kwaliteits-rundvlees met bijpassende huisgemaakte saus.	

HUISGEROOKTE ZALMPASTA	€24.50
Italiaanse linguine op smaak gemaakt met citroenboter, gepofte kerstomaatjes, huisgerookte zalmfilet en een basilicumsaus	

HALVE KIP OP SPAANSE WIJZE	€23.50
Een krokant gebakken halve kip met Mojo-saus geserveerd met patatas bravas en een groene salade	

WORTELRÖSTI	€19.50
Wortelrösti met gepofte gekleurde bieten, geitenkaascrème, balsamico-uitjes en een groene salade	V

DORADE	€25.50
Op de huid gebakken dorade met een gebakken ratatouille, Rosevalaardappels en een wittewijnsaus	

BOSPADDENSTOELENPASTA	€22.50
Italiaanse linguine met een bospaddenstoelen-roomsaus, rucola en Parmezaanse kaas	

Burger

BRAVE BURGER?	€24.50
Geserveerd op een ambachtelijk bolletje van de Broodspecialist, met echte Ierse cheddar, tomaat, mini-Romaine, Kesbeke augurk en een kleine salade	

BRAVE VEGA/VEGAN BURGER	
Als vegetarische/vegan optie serveren we de BEYOND BURGER (+€2.00)	V

MINDER BRAAF? Kies dan voor iets pikanters met een uitbreiding met jalapeños (+€1.00) of Papillon gorgonzola (+€2.50). Ook mogelijk bij de BEYOND BURGER.

