

Menu



Bij Brasserie STAATS geniet je

van Europese klassiekers met een Hollandse twist. Herkenbare gerechten, met aandacht bereid en gepresenteerd. Gerechten kunnen losbesteld worden, of stel zelf je 3-gangen menu samen met jouw keuze van gerechten van de kaart.

Moeilijk kiezen? De Staats Starters-to-share biedt wellicht uitkomst. En, voor de kleine gasten hebben we ook een kindermenu.

At Brasserie STAATS, you'll enjoy

European classics with a Dutch twist. Familiar dishes, carefully prepared and presented with love. Dishes can be ordered individually, or you can create your own 3-course meal with your choice of dishes from the menu.

Having trouble choosing? The Staats-Starters-to-share might be the answer. And for our younger guests we also have a children menu.

3-gangen à la carte menu € 42,50

3-course à la carte menu

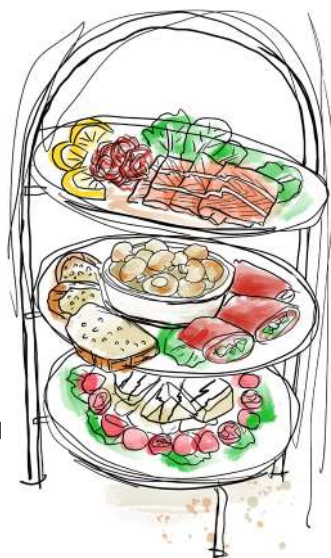
Stel zelf een 3-gangenmenu samen met jouw keuze uit gerechten van de kaart.

Compose your own 3-course à la carte menu with your choice of dishes from the menu.

Staats-Starters to Share

(voor 2) € 34,50

Deel samen een etagère vol classics met een moderne twist. Daarna lekker door met een hoofdgerecht, of alleen een soepje erbij als kleine maaltijd. Ook mogelijk als start van ons 3-gangenmenu (+ €4,50 p.p.).



A tiered line-up of classics with a modern twist. Continue with a main course after or add just a bowl of soup as a small meal. Also available as the starter in our 3-course menu (+€4.50 p.p.).

Wil je high tea-en? Of met een gezelschap komen eten? Bij Brasserie Staats zijn volop mogelijkheden, vraag het bij de receptie.

Hightea? Of dining with a group? With Brasserie Staats there are lots of possibilities, ask the staff.

Voorgerechten / starters

Broodbordje

Heerlijk kwaliteitsbrood met gezouten boter
Quality bread with salted butter

€ 6,50

Pomodori (v) Italiaanse klassieker
met een plonsje room

€ 7,50

An Italian classic with a touch of cream



Uiensoep (v) met een gegratineerd broodje

€ 7,50

Dutch onion soup, served with a gratinated bread slice

Buffelmozzarella (v) met cherrytomaten en huisgemaakte pesto van groene kruiden en gegrilde noten

€ 15,50

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, homemade pesto of fresh herbs and roasted nuts

Gerookte zalm met gemarineerde uitjes, bieslookcreme en citroen

€ 15,50

Smoked salmon with marinated onions, chive cream and lemon

Gebakken champignons (v) met truffeltapenade geserveerd op licht getoast briochebrood

€ 12,50

Pan-fried mushrooms with truffle tapenade on lightly toasted brioche

Kleine carpaccio met speciale mayonaise, sundried tomatoes, en parmenzaanse kaas

€ 12,50

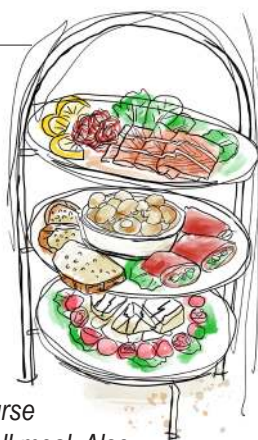
With special mayonaise, sundried tomatoes and Parmesan cheese

Staats-Starters to Share

(voor 2) € 34,50

Deel samen een etagère vol classics met een moderne twist. Daarna lekker door met een hoofdgerecht, of alleen een soepje erbij als kleine maaltijd. Ook mogelijk als start van ons 3-gangenmenu (+ €4,50 p.p.).

A tiered line-up of classics with a modern twist. Continue with a main course after or add just a bowl of soup as a small meal. Also available as the starter in our 3-course menu (+€4.50 p.p.)



(v) vegetarisch gerecht of vegetarisch mogelijk. *Vegetarian dish or vegetarian option available*

Hoofdgerechten / mains

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met jouw keuze: boeren frites of gemengde salade,

All main dishes are served with your choice of fries or mixed salad

Hollandse biefstuk (175 gr) in roomboter gebakken, met keuze uit balsamico-tijmsaus, blauwe kaassaus óf huisgemaakte kruidenboter

€ 26,50

Dutch steak (175 gr), pan-fried in farmers butter, served with your choice of balsamic-thyme sauce, blue cheesesauce or homemade herb butter

Kipsaté gemarineerde kippendij op een stokje met huisgemaakte pindasaus en frisse atjar

€ 24,50

Chicken Satay. Marinated chicken thigh on a skewer with homemade peanut sauce and pickled salad

Grote slibtong (250 gr), in roomboter gebakken en geserveerd met citroenboter en kappertjes

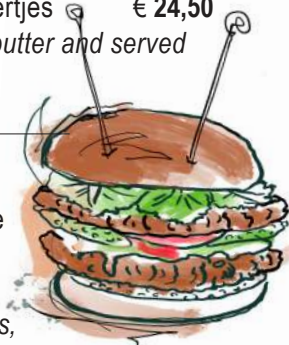
€ 24,50

Large sole filet (250 gr), pan-fried in butter and served with lemon butter and capers

Smashed burger dubbele burger met gemarineerde uitjes, augurk, gedroogde ham, Beemster kaas

€ 23,50

Smashed burger. Double beefburger, flat-grilled, topped with marinated onions, pickles, smoked ham and Beemster cheese



Caesar Salade (v) de klassieker met Romaine sla, Parmezaan, croutons en ansjovis – door ons verrijkt met een eitje en gegrilde kip

€ 24,50

The classic with Romaine lettuce, Parmesan, croutons and anchovies – enriched with a boiled egg and grilled chicken

(v) vegetarisch gerecht of vegetarisch mogelijk. *Vegetarian dish or vegetarian option available*

Kindermenu € 21,50

Glaasje Pomodorisoep

Pomodori soup

Bordje pasta met Bolognesesaus óf

Kipnuggets met frites

Pasta Bolognese óf chicken nuggets with fries

Vanille-ijsje met warme chocoladesaus en een stroopwafeltje

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and a little Dutch stroopwafel

Desserts

Dame Blanche vanille-ijs met warme chocoladesaus en een stroopwafeltje

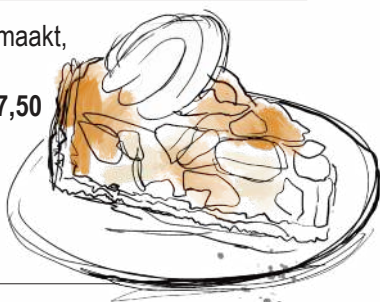
€ 7,50

Dame Blanche. Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and a Dutch stroopwafel

Homemade appeltaart huisgemaakt, met kaneel, roomijs en een flinke toef slagroom

€ 7,50

Homemade apple pie, with cinnamon, vanilla ice cream and a generous dollop of whipped cream



Creme Brulée met stoofpeertjes en gecarameliseerde pecannoten

€ 7,50

Creme Brulée with stewed pears and caramelized pecan nuts

Kaasbordje met 3 soorten kaas: Roombrie, Comté, Kornblume (zachte blauwe)

€ 13,50

3 cheeses: Creambrie, Comté and Kornblume (soft bluecheese)

Wil je high tea-en? Of met een gezelschap komen eten? Bij Brasserie Staats zijn volop mogelijkheden, vraag het bij de receptie.

Hightea? Of dining with a group? With Brasserie Staats there are lots of possibilities, ask the staff.

STAAT2

BOUTIQUEHOTEL & BRASSERIE