

# de Opkamer.

Bij Golfbaan en Brasserie Schinkelhoek



# de Opkamer.

Bij Golfbaan en Brasserie Schinkelshoek

Lieve gast,

Welkom bij een avond vol smaak, beleving en vooral: alle ruimte om te kiezen waar u zin in heeft.

In onze oude boerderij, verscholen in de natuurrijke Zuidbuurt van Vlaardingen, vindt u onze Opkamer; een plek met karakter en sfeer. Geen poespas, geen haast.

Een plek waar het draait om goed en lekker eten, en om het gezelschap aan tafel. Gewoon genieten, op uw eigen tempo. Onze menukaart is met zorg en liefde samengesteld door onze chef-kok met meer dan 30 jaar ervaring. U vindt er een mooie balans tussen verrassende combinaties, herkenbare klassiekers en creatieve accenten uit onze keuken.

Tijdens uw avond geniet u van een zorgvuldig samengesteld 3-gangenmenu. Vooraf serveren wij een vers afgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en black pepper aioli van het huis.

Kies waar u trek in heeft, laat u verleiden door wat het moment u brengt en geniet van een avond vol smaak en gezelligheid. Voel u welkom en vooral: Geniet!

Liefs, Team Schinkelshoek

*Een avond die voelt alsof alles vanzelf gaat.*

## Voorgerechten

-  *Soup du Chef* 8.<sup>50</sup>  
- een keuze uit: tomaten-, mosterd- of Franse uiensoep - geserveerd met vers afgebakken stokbrood met black pepper aioli -  
    
- Black Angus Carpaccio 2.0* 12.-  
- grana padano - pijnboompitten - dressing -  
  
- Tartaar Classique* 9.<sup>50</sup>  
- fijngesneden biefstuk - klassieke garnituren - zonder eierdooier -  
   
- Gamba's a la Maître d'Hôtel* 13.<sup>50</sup>  
- gamba's in huisgemaakte kruidenboter - citroen -  
   
- Gerookt zalmtaartje* 12.<sup>50</sup>  
- gesnipperde sjalotte - kappertjes - citroen -  
 
- Lauwwarm gegrilde tonijn* 13.<sup>50</sup>  
- frisse salade - lichte dressing -  
 

# Hoofdgerechten

*Zeetongfilet à la meunière* 22.<sup>50</sup>

- Atlantische zeetong - citroen-botersaus -



*Chef's Selection* 23.<sup>50</sup>

- runderbiefstuk - Chef's jus - gebakken uien en champignons -



*Kipdijsaté in 't pannetje* 17.<sup>50</sup>

- huisgemaakte pindasaus - tafelzuren -



*Gegrilde tonijnsteak* 21.<sup>-</sup>

- kruidenboter - citroenjus -



 *Sunny Egg à la Schinkelshoek* 17.<sup>50</sup>

- romige roerei - champignons - lichte knoflooktoets -



*Schnitzel de Brasserie* 15.<sup>50</sup>

- Kaas-uiensaus - ham -



*Sticky Diamanthaas* 22.<sup>50</sup>

- zoete ui - ketjapsaus -



## Desserts

---

*Verrassing van de chef* 8.<sup>50</sup>

- voor de bediening ook altijd een verrassing! -



*Koffieparfait Noir* 8.<sup>50</sup>

- huisgemaakte parfait van koffie - chocoladesaus - slagroom -



*Chocolademousse* 8.<sup>50</sup>

- chocoladesaus van Callebaut - slagroom -



*Mango-Passion Sorbet* 8.<sup>50</sup>

- sorbetijs - passievruchtensaus -

*Dame Blanche Royale* 8.<sup>50</sup>

- klassiek Frans - knapperige karamel - vanilleparfait - slagroom -



*De Kuyper's Espresso Martini* 9.-

- krachtige espresso - crème de café - levendige boost van vodka -

