

restaurant

Onze dinerkaart

Tijdens het diner heeft u een ruime keuze uit mooie en verrassende gerechten met internationale invloeden en smaken. Wij werken uitsluitend met versen en kwalitatief goede producten.

U betaald een vaste prijs voor uw diner. Per gang besteld u één gerecht. Het aantal gangen mag u zelf bepalen. U kunt zo lang tafelen als u wilt.

Prijzen per persoon:

Volwassenen

di - wo - do en zo : € 43,95
vrij en za : € 46,95
early dinner : € 43,95

Kinderen

2 t/m 6 jaar € 17,50
7 t/m 11 jaar € 25,75

Onze keuken is dagelijks geopend van 17.30 uur tot 22.00 uur
vrijdag en zaterdag 16.30 uur tot 22.30 uur
maandag gesloten.

red
apple



restaurant

Van Coothplein 16
4811 NE Breda
Nederland

+31 (0)76 532 3 521

www.restaurantredapple.nl
info@restaurantredapple.nl



red
apple

menukaart

dinerkaart

Soep

Bisque d'homard
Pomodori soep met pesto
Romige champignon-truffelsoep
Soep van de chef



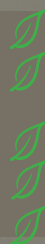
Koude gerechten

Gegrilde kipsalade met crostini's
Carpaccio met truffelmayonaise
Eendenborst en rillettes
Serranoham met meloen
Beef Tataki met ponzusaus
en gefrituurde knoflook
Zalmtartaar gemarineerde komkommer
Zalm sashimi
Verse oesters
Sushi mix
Geroosterde tonijn met
pasta van komkommer
Garnalen cocktail Red Apple
Paling op Japanse wijze




Vegetarische gerechten

Geitenkaas brûlée met balsamico
"Aligot" aardappelpuree met Gruyère,
groene asperges en noten
Vegaburger van de Chef
Brie soufflé met honing en walnoten
Open Lasagne



Gegrilde gerechten

Gelakt buikspek met rode biet
Rib-eye met chimichurri
Lamsrack met honing-tijmsaus
Varkenshaas saté met seroendeng
en gegrilde ananas

 *Vegetarisch of kan eventueel
vegetarisch gemaakt worden
Voor allergeneninformatie
kunt u zich melden tot het personeel*

red apple

Warme vleesgerechten

Red Apple hamburger
Ossenhaaspuntjes met knoflook,
lenteuitjes en teriyakisaus
Belgisch stoofvlees
Black Angus beef met pepersaus
Varkenshaas medaillons met champignonsaus
Red Apple hete kip
Pastei gevuld met kippenragout
T-Bone in een laagje van verse kruiden

Warme visgerechten

Garnalen in krokant jasje
Gegratineerde oesters
Coquilles met uiencompote
Gamba's en mosseltjes in look
op soba noedels
Gebakken zalm met rivierkreeftsaus Krokant
gebakken Oosterse tongfilet
met zoete gembersaus
Mediterraanse zeebaars
Noordzee sliptong

Extra

Friet met / zonder mayonaise
Gemengde salade bowl

Voor de kinderen

*Kindergerechten serveren we met
salade, frietjes en appelmoes*
Biefstuk
Kipnuggets
Loempia's
Mini-snacks
Hamburger
Krokante visfilet

Desserts

Crème brûlée
Warme brownie
Tiramisu parfait van bitterkoekjes
Vers fruit met sorbetijs
Grand dessert
Dame blanche