



VOORGERECHTEN

Broodplankje van ovenvers biologisch brood. Roomboter, kruidenboter en tomatenchutney.	€ 6.00
Drentse rauwe ham met verse meloen en Portsiroop.	€ 8.75
Tartaar van rode biet, appel & cranberry. Crème van geitenkaas en piccalillymayonaise.	€ 8.75
Carpaccio van het Simmentaler rund. Dungesneden biefstuk, oude kaas, pijnboompitjes en roomdressing. XXL carpaccio, € 16.50	€ 11.00
Gemarineerde zalm & gerookte paling. Yoghurt-dillesaus, groene asperges en wakame.	€ 11.50
Roerbakken gamba's op Oosterse wijze. Gele curry, knoflook, sojasaus en bosuitjes.	€ 12.50
Zwelse mosterdsoep met spekjes en bosuitjes.	€ 6.00
In ossenstaartbouillon gesmoorde champignons met uitjes, kruiden & Madeira.	€ 7.50
Proeverij van voorgerechtjes. 3 gerechtjes en een klein soepje naar het idee van de chef.	€ 14.00

Bij de voorgerechten wordt een broodje met roomboter en kruidenboter geserveerd.

Restaurant De Tibbrua



HOOFDGERECHTEN

Mixed Grill van ossenhaas, varkenshaas en kalfsbiefstuk.	€ 22.50
Pepersaus en kruidenboter.	
Extra spareribs (ca. 250 gr.)	€ 7.50
Dry Aged Chuck Eye (schouder) steak. Exclusief bij ons verkrijgbaar!	€ 25.00
Van de grill en geserveerd met gepofte knoflook & kruidenboter.	
Tournedos.	€ 27.50
In roomboter gebakken biefstuk van de haas in eigen jus.	
Extra bij te bestellen:	
Bearnaisesaus, rode wijnsaus of pepersaus.	€ 2.50
Gebakken champignons.	€ 2.50
Tipbrug Schnitzel, sinds 1994 op het menu.	€ 19.50
Met beenham & roombrie of champignon-roomsaus.	
Rose gebakken Veluwse tamme eendenborst.	€ 20.50
Jus van rode Port met appeltjes.	
24 uur gegaarde kalf sukade.	€ 20.50
In truffeljus met rode wijn en champignons.	
In roomboter gebakken sliptongen.	
Met citroen en remouladesaus.	2 stuks € 19.50 / 3 stuks € 22.50
Winter kabeljauw (Skrei)	€ 22.50
Hollandaisesaus & "risotto" van fregola di Sarda.	
Gnocchi (zachte deegkussentjes) met truffel.	€ 18.50
Gemengde paddenstoelen, roomsaus en Parmezaanse kaas.	
<i>Bij de hoofdgerechten wordt een gevarieerd aardappel & groentegarnituur geserveerd.</i>	
Extra bij te bestellen:	
Frietjes met mayonaise.	€ 3.50
Frietjes met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.	€ 4.50

Restaurant De Tipbrug



NAGERECHTEN,

Bokkenpootjes-ijstaart met sticky karamelsaus.	€ 7.75
Tiramisu van Limoncello.	€ 7.75
Café gourmand. Diverse kleine toetjes naar het idee van de chef, geserveerd met een kopje koffie of thee.	€ 7.75
Dame Blanche. Vanillerooms met warme chocoladesaus, amandeltjes en slagroom.	€ 7.75
Advocaat of boerenjongens. (+ € 0.75)	
Kaasplankje met notenbrood.	€ 10.00
Diverse soorten zoete witte dessert-Port of dessertwijn.	€ 5.75
Jenny's after dinner koffie of thee. Geserveerd met een Afther Eight likeurtje met slagroom, snoeperijen en chocolade.	€ 5.75
Kopje koffie ,met drie proefglasjes likeur.	€ 8.75
Kopje koffie, met drie proefglasjes Cognac.	€ 9.50
Kopje koffie, met drie proefglasjes Whisky.	€ 11.50
Advocaatje met slagroom.	€ 3.50
Afther Eight likeurtje met slagroom.	€ 3.50
Sluisbrug koffie, Amaretto en slagroom.	€ 7.50
Zuiderbrug koffie, Tia Maria en slagroom.	€ 7.50
Tipbrugger koffie, Irish Whisky en slagroom.	€ 7.95
Prinsenbrug koffie, Franse Cognac en slagroom.	€ 7.95
Emmabrug koffie, Grand Marnier en slagroom.	€ 7.95

*Uw favoriete speciale koffie er niet bij? Gewoon even vragen!
Wist u dat we zeker 20 soorten whisky hebben?*

Restaurant De Tipbrug