GENIET VAN WAT ONZE KEUKEN TE BIEDEN HEEFT

Onze keuken werkt met herkenbare gerechten, goede producten en smaken die passen bij het seizoen. De insteek is klassiek Frans aangevuld met een Aziatische twist.

Volgende keer graag met een grote groep komen eten? Samen kijken we graag welke ruimte het beste past bij jouw gezelschap en de gelegenheid. In de zomer kun je bijvoorbeeld genieten van een gezellige barbecue op het terras, of binnen aanschuiven voor een uitgebreid buffet. Vanaf zes personen is ons speciaal samengestelde groepsmenu beschikbaar.

EEN PLEK MET EEN VERHAAL

In 1908 ontstonden plannen voor een nieuw complex voor de Koloniale militaire reserve. Er werd een indrukwekkend gebouwenensemble ontworpen, dat in 1911 werd gerealiseerd. Er waren onder meer slaapzalen, leslokalen, werkplaatsen, een eetzaal, magazijnen en een hospitaal. Het terrein bood daarmee alles wat nodig was voor het dagelijkse leven van honderden militairen.

In 1950 werd het KNIL opgeheven en in 1961 werd het complex omgedoopt tot het LIMOS-terrein, wat staat voor Luchtmacht Instructie en Militaire Opleidingen School. Hier werden dienstplichtigen in twee maanden tijd de eerste elementaire militaire kennis bijgebracht.

Na het verdwijnen van de dienstplicht in 1995 kreeg de oude militaire bestemming een nieuw leven. De karakteristieke architectuur en monumentale uitstraling herinneren nog altijd aan de vele generaties die hier hebben gewoond, gewerkt en hun dagen hebben doorgebracht.

Vandaag is 'In de Kazerne' opnieuw een plek van samenkomen.



DINER

IN DE KAZERNE

NIJMEGEN

WIFI-NETWERK:	WACHTWOORD:
kazerne gasten	Leukdatjeerbent

SCAN THE QR-CODE
FOR THE ENGLISH MENU

WELKOM IN DE KAZERNE.

HET HORECA LEGIOEN

DINER

Vanaf 16:30

APERITIEF

GLAS | FLES

RICARD PASTIS 6
Geserveerd met ijsklontjes en een karafje water

CAVA BRUT RESERVA DELICAT | CLOS AMADOR 7,7 | 43
Central Penedès, Spanje
Appel / Citrus / Lichte toast

VINEYARD CLASSIC CUVÉE BRUT | HAMBLEDON 68
Hampshire, Groot-Brittannië
Zuurdesem / Steenfruit / Appel

YELLOW LABEL BRUT | VEUVE CLIQUOT 95
Champagne, Frankrijk
Brioche / Peer / Amandel

BITES TO START

TUNA DJERUK 6 CHEF'S CHOICE
Spreek uit als: Toe-nah Djeh-roek
Misokroepoek | Tonijn | Saus van limoenblad

GYOZA (3 STUKS) 6
Keuze uit: Veggie, kip, eend of mix

VEGA **BROODBOL** 9,5
Miso-boter | Zeezout

OESTERCROQUETTE 2ST. 12
Oester | Panko | Schuim van Texelse schapenkaas

CHARCUTERIE 12,5
Fuet | Coppa di Parma | Augurkje | Walnoten

VOORGERECHTEN

EEND 9
Pekingeend | Gembersalsa | Wakame | Hoisin | Koreaanse crumble

CHAR SIU 9
Spreek uit als: Tsjaa siew
Buikspek | Atjar | Pruimensaus | Koreaanse crumble

CEVICHE 9
Spreek uit als: Suh-vee-chee
Scheermessen | Granny Smith | Rode biet | Limoengel

VEGA **TERRINE** 8,5
Flespompoen | Kumquat | Salie | Grapefruit | Basilicumsaus

TOD MAN PLA 9
Spreek uit als: Tohd-Mun-Plaa
Thaise koekjes van kabeljauw | Rode curry | Basilicum | Chilimayonaise

VEGA **SIU MAI 4ST.** 7,5
Spreek uit als: sie-oe maai
Gestoomde dim sum | Tofu | Kimchi | Shiitake | Zwarte bonensaus

SOEP

VEGA **POMODORISOEP** 8
Pomodoritomaten | Basilicum | Veganroom

KAZERNE SOEP 8
Informeer bij de bediening voor de soep van het moment

* Soepen worden geserveerd met brood

HOOFDGERECHTEN

KALFSWANG 25 CHEF'S CHOICE
Blauwebessengel | Koreaanse crumble | Demi-glace
Wijnsuggestie: Susumaniello | Masca del Tacco | Glas 8,4

ZWAARDVIS 26
Gele-curry saus | Katsuobushi bonitovlokken
Wijnsuggestie: Riesling Trocken | Ellermann-Spiegel | Glas 7

WILDZWIJNRACK 33
Tomatencrumble | Gefrituurde beukenzwammetjes | Saus van stoofpeer
Wijnsuggestie: Pinot Noir | Laurent Miquel | Glas 7,5

SCHOL À LA MEUNIÈRE 29 CHEF'S CHOICE
Hele schol | Beurre noisette | Peterselie | Citroensap
Wijnsuggestie: Chardonnay | Domaine Chanson | Chablis | Fles 60

TO SHARE 2P

CÔTE DE BOEUF* 40 pp
800 gram | Miso-boter | Zeezout

WIJNSUGGESTIE:
Bordeaux Blend | Salentein Numina Gran Corte (fles) | 60

* Vanwege het formaat van de côte de boeuf bedraagt de wachttijd minimaal 30 minuten.

VEGA **CRISPY SPITSKOOL** 25 CHEF'S CHOICE
Tempurabeslag | Sriracha | Gemberhollandaise | Verse koriander | Wasabicrumble
Wijnsuggestie: Riesling Trocken | Ellermann-Spiegel | Glas 7

VEGA **TARTE TATIN** 26
Sjalot | Rode ui | Gele ui | Geitenkaascrème | Balsamico | Hazelnoot
Wijnsuggestie: Chenin Blanc | L'Avenir Provenance | Fles 46

MOSSELEN 24
Keuze uit: Witte wijn of Thaise curry | Brood
Wijnsuggestie Thaise curry: Grüner Veltliner | Glas 7,5
Wijnsuggestie witte wijn: Albariño | Fles 46

* Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse seizoensgroenten

SIDES

VEGA **GEROOSTERDE BOSPADDENSTOELEN** 7
Knoflookolie | Rode ui | Rozemarijn | Tijm

VEGA **FRIET** 5
Mayonaise

VEGA **ZOETE AARDAPPELFRIET** 6,5
Truffelmayonaise

VEGA **DIRTY FRIES** 9
Zoete aardappelfriet | Truffelmayonaise | Texelse schapenkaas

CHEF'S MENU 3-GANGEN 45
Moeite met kiezen? Ga voor ons chef's menu.
Inclusief friet en geroosterde paddenstoelen

NAGERECHTEN

VEGA **BABA AU RHUM** 8
Frans gebak | Sinaasappel | Rum | Slagroom

VEGA **MILLE-FEUILLE** 8
Bladerdeeg | Vanilleroom | Perzik | Amandelschaafsel

VEGA **KAAS** 12
Selectie van Franse en lokale kazen | Walnoten | Vijgenchutney
Portsuggestie: Tawny Port | Graham's | 20 Years Old | 10,5

VEGA **GESTOOFDE PEER** 8
Kweepeer | Honingijs | Krokantje van pinda

BIJ DE KOFFIE

VEGA **BONBON** 4,5
3 lokale bonbons van Chocobreak

VEGA **CRANBERRYCHEESECAKE** 8
Uit eigen keuken met kruidige bodem

VEGA **APPELKRUIMELTAART** 5,3
Sociaal gemaakt door Trashure Taarten, van geredde appels en Gelderse ecologische granen

KIDS

VEGA **PIZZA MOZZARELLA** 12,5
Van Dr. Oetker

FRIET MET SNACK 8
Frikandel, kroket, kipnuggets of kaassoufflé | Salade | Appelmoes

VEGA **PANNENKOEKJES** 8,5
3 stuks met stroop
Met kersen: +1,5

HAMBURGER 12,5
100gr runderburger | Maïsbrood | Tomaat | Augurk | Sla | Ketchup

VEGA **VEGGIE PLANKJE** 5
Komkommer | Cherrytomaat

KLEINE PORTIE MOSSELEN 14
Gekookt in groentebouillon

VEGA **MINI POMODORI** 4,5
Tomatensoep gemaakt van pomodoritomaten, basilicum en veganroom, geserveerd met brood

IJSJES
Raketje 2
Schatkist
Perenijsje 3

ALLERGIE?

Laat het ons weten, zodat wij u goed kunnen adviseren over onze gerechten.

- EI
- MELK
- PINDA'S
- SESAMZAAD
- WEEKDIEREN
- LUPINE
- SELDERIJ
- VIS
- GLUTEN
- MOSTERD
- SCHAALDIEREN
- SOJA
- SULFIET
- NOTEN
- ALCOHOL
- VEGAN
- PITTIG