

MENU

Gallery, hotel, bar/restaurant Kazerne, restaurant Benz, meeting rooms, design shop, terrace

ANTIPASTI E BITES

* vegetarisch / vegetarian

Zeeuwse platte oester, per stuk <i>Zeeland flat oyster, per piece</i>	4
Pinzimonio: rauwe groenten, vinaigrette * <i>Pinzimonio: raw vegetables, vinaigrette</i>	5
Rundvleesbitterballen (6) / <i>Small beef croquettes</i>	7,5
Bruschetta classica (4) *	6
Carne cruda (tartaar van rund), champignons, truffelmayonaise / <i>Carne cruda (beef tartare), mushrooms, truffle mayonnaise</i>	10
Polpo (octopus), knolselderij, basilicumolie <i>Polpo (octopus), celeriac, basil oil</i>	14
Vitello tonnato, kapperappels, zongedroogde tomaat, ei <i>Vitello tonnato, caper berries, sundried tomato, egg</i>	14
Burrata e tomato *	15
Fritto misto: gefrituurde inktvis en garnaal <i>Fritto misto: deep-fried squid and shrimp</i>	9
Antipasti misto (2 personen) / <i>Mixed bites (2 persons)</i>	16

NICE FOOD, DRINKS AND PEOPLE, RIGHT?

Become a part of our top team! Drop your info at the bar and we'll get in touch. Take a look at www.kazerne.com/jobs for all of the benefits, like discounts and a 4-day work week.

SANDWICHES, SALADES 12.00 – 16.00

Rundercarpaccio, rucola, Parmigiano, pijnboompitten <i>Beef carpaccio, rocket, Parmigiano, pine nuts</i>	12,5
Vitello tonnato, kapperappels, zongedroogde tomaat, ei <i>Vitello tonnato, caper berries, sundried tomato, egg</i>	12,5
Burrata, aubergine, pecorino, tomaat, munt * <i>Burrata, eggplant, pecorino, tomato, mint</i>	12,5

APERITIF

Cuvée Spumante, Le Rive	6
Codorniu Cava zero 0.5	6
Aperol Spritz	9
Limoncello Spritz	9

GIN TONICS

Monkey 47	13
Hendricks	11
Tanqueray	9
Seedlip 0% Gin	8

JUICES

Jus d'Orange (Vers / Fresh)	4
Van Kempen, appel-perensap, druivensap, tomatensap <i>Appel-pear, Grape, Tomato juice</i>	3,5

PASTA DI GIOVANNI

Penne, cherrytomaat, burrata, olijf * <i>Penne, cherry tomato, burrata, olive</i>	15
Linguine, zeevruchten <i>Linguine, seafood</i>	17,5
Ravioli, 3 soorten kaas, truffel * <i>Ravioli, 3 types of cheese, truffle</i>	17,5
Mezze maniche, ui, rozemarijn, pancetta, pecorino <i>Mezze maniche, onion, rosemary, pancetta, pecorino</i>	13,5

CHEF'S CHOICE MENU

3 gangen / 3 courses (starter, main, dolce)	39
4 gangen / 4 courses (starter, pasta, main, dolce)	45

MAIN

Sukadesteak, geroosterde aardappel, seizoensgroenten <i>Flat iron steak, roasted potato, seasonal vegetables</i>	23
Dorade alla mediterranea, olijf, cherrytomaat, vongole, kappers, peterselie, aardappel / <i>Sea bream alla mediterranea, olive, cherry tomato, vongole, capers, parsley, potato</i>	23
Aubergine, gepofte cherrytomaat, crème van ei, burrata, krokante pecorino * / <i>Eggplant, puffed cherry tomato, egg cream, burrata, crunchy pecorino</i>	19

DOLCE

Tiramisu	7
Composta di frutta: fruitsalade, sorbet <i>Composta di frutta: fruit salad, sorbet</i>	7
3 variaties kazen van affineurs van Tricht <i>3 varieties cheeses of affineurs van Tricht</i>	9

Fijn dat jullie er weer zijn! Vanzelfsprekend volgen we bij alles wat we doen de (aangepaste) richtlijnen. Vanuit de keuken van Kazerne serveren chef Giovanni Gabana en zijn team gerechten met authentieke moderne Italiaanse touch. Alles is seizoensgebonden en in eigen huis gemaakt. De gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Zijn er allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

It's good to see you again! Needless to say, everything we do is in accordance with the (updated) guidelines. From Kazerne's kitchen chef Giovanni Gabana and his team are serving dishes with an authentic modern Italian touch. Everything is seasonal and home-made. Our dishes may contain traces of allergens. Do you have an allergy or any diet wishes? Please let us know!