



Brasserie Het Zesde Zintuig

proef • ervaar • beleef • geniet



Maak kennis met onze
enthousiaste bediening,
die op een persoonlijke wijze
aan uw culinaire wensen
zal voldoen.



Welkom in Brasserie Het Zesde Zintuig

Het Zesde Zintuig is een gezellige brasserie, gevestigd in een monumentaal pand, in het centrum van Doesburg. Met onze brasserie willen wij een plaats voor u als gast creëren, waar u tijdens een lunch of diner, of onder het genot van een drankje, ouderwetse gastvrijheid ervaart in een moderne, maar warme omgeving. Proef de variëteit in smaak door veelal eenvoudige ingrediënten, bereid in een modern jasje. Onze keuken laat zien dat er puur gekookt kan worden met eerlijke producten die uitstekend passen in deze tijd.

Om met nog meer huisgemaakte gerechten te werken, hebben wij een patissier aangesteld. Appelgebak, mini-bolletjes en petit fours zijn een kleine greep uit ons assortiment die bijna dagelijks zelf worden gebakken. Naast onze menukaart, bieden wij u tevens de mogelijkheid om te genieten van ons regelmatig wisselend Hanzemenu.

Ook aan de kleintjes is gedacht: als u zelf boven zit te genieten, kunnen de kinderen zich vermaken in de speciaal daarvoor ingerichte speelruimte. Tevens bestaat de mogelijkheid om bij ons een feest te geven tot 40 personen. Vanaf 4 personen kunt u op reservering bij ons terecht voor een high tea.

Het Zesde Zintuig is een sfeervolle brasserie waar onze koks en enthousiaste bediening op een persoonlijke wijze aan uw wensen zal voldoen.
Kortom: proef • ervaar • beleef • geniet

Graag tot ziens!
Yvo en Hannie Vos



MENUKAART

Voorgerechten

BROOD

Huisgemaakte warme broodjes voor 2 personen € 4,25
Met kruidenboter

Huisgemaakte warme broodjes voor 2 personen € 4,75
Met kruidenboter, tapenade en sausje

KOUDE VOORGERECHTEN

Proeverij van diverse voorgerechten € 14,00
Laat u verrassen door de keuken

Rundercarpaccio € 11,00
Met rucola en huisgemaakte groene pesto, kapperappels, pittensmix en Rypenaer VSOP schilfers

Gerookte zalm € 10,00
Met een salade van mesclum, pittensmix en limoenmayonaise

Salade van geitenkaas € 10,00
Met honing, fruit en walnoten

Drie kleine gerechtjes vis, vlees, kaas € 9,50
Drie wisselende gerechtjes, door de keuken samengesteld

SOEPEN

(kleine- of grote kop)

Heldere runderbouillon € 5,50 / € 6,50
Gevuld met cerise tomaatjes, peterselie en bieslook

Doesburgse mosterdsoep € 5,50 / € 6,50
Op smaak gebracht met seizoensbier, wijn, spekjes en bieslook

Geserveerd met een huisgemaakt broodje en kruidenboter

WARME VOORGERECHTEN

Twee gefrituurde garnalenkroketjes € 13,00
Met dipsaus en een salade van rucola

Tempura garnalen € 13,00
Met een dipsaus en een salade van mesclum

Warm geitenkaasje € 10,00
Omwikkeld met katenspek, geserveerd met een salade garnituur

Half dozijn slakken € 9,00
Gegratineerd in kruidenboter

Mosselpannetje € 8,00
Mosseltjes gegaard in knoflook - kruidenboter



Pierre-Auguste Renoir

MENUKAART

Hoofdgerechten

VIS

Gebakken gamba's € 22,50
Gemarineerd in Thaise marinade

Kabeljauw € 19,00
Gepocheerd in witte wijn, sjalotten en knoflook. Geserveerd met een kreeftenjus

VLEES

Tournedos € 26,00
Met een jus van rode wijn en uitgebakken spekjes en sjalotten

Vleespannetje Russische wijze € 22,50
Ossenhaas, biefstuk en varkenshaas in een saus van tomaten, room, rode wodka, champignons, paprika en uien

Coq au vin € 20,00
Klassiek Frans stoofgerecht van delen van de kip met spek, champignons, uien, knoflook en thijm in een rode wijnsaus

Trio van ossenhaas, biefstuk en varkenshaas van de grill € 20,00
Met gebakken champignons afgeblust met cognac

Twee gegrilde varkensmedaillons € 18,00
Met een saus van mosterd en sjalotjes

Hollandse biefstuk € 18,00
Met een pepersaus

VEGETARISCH

Taartje € 19,00
Van paddenstoelen, paprika en geitenkaas

Vegetarische verrassing € 18,00
Laat u verrassen door de keuken

VERRASSINGSMENU

Eten alleen per tafel (naar gelang de drukte)

2-gangen € 30,00

3-gangen € 35,00

4-gangen € 40,00

WANDELING DOOR DE KAART

Samengesteld door de keuken.

Eten alleen per tafel (naar gelang de drukte)

**Drie voorgerechtjes,
drie hoofdgerechtjes en
drie nagerechtjes** € 37,50

Hanze menu vanaf € 29,50

In Holland

Heus, in het noordelijke Vlaanderen versmaadt niemand de vreugden van een lekker hapje en een goed glas, maar een Fransman, die bij een Hollander voor het diner is uitgenodigd, bekijkt de op tafel uitgestalde spijzen met nauw verholen schrik: soep met gehaktballetjes en postelein, soep met wijn en kaneel, haas en eend met appelmoes, kip met rode bessen gelei, kalfsvlees met appels uit de oven en lof, rode kool met vet en honing, sterke, gepeperde kaas, gember, en schijven meloen en kersen gekonfijt in azijn bij wijze van augurkjes en pickles.

Dat wat betreft het eten. Daarbij drinken ze bier, een purperrode bordeaux waaraan alcohol is toegevoegd, en bij officiële diners goudgele port en bleke rijnwijn. De maaltijden nemen het grootste deel van de dag in beslag. Als u bij al die eetpartijen en al die dranken de aperitiefs optelt, die ze hier bittertjes noemen de gesuikerde Schiedam. De rode of gele bitter vermengd met jenever dan kunt u wel zeggen dat u opgestaan bent vóór tafel en dat u weer naar bed gaat ná tafel.

Joris-Karl Huysmans (1848 - 1907)

MENUKAART

Nagerechten

Grand dessert € 12,50
Diverse kleine lekkernijen met een kopje koffie en een glaasje moscatel

Kaasplankje Ryepenaer € 10,00
Drie soorten kaas van Ryepenaer met gemberchutney en notenbrood

Witte chocolade mousse € 8,00
In een kopje van chocolade en slagroom

Chocolade taart € 8,00
Met vanille roomijs en slagroom

Karamelijns € 8,00
Met toffeesaus, gesuikerde pinda's en slagroom

Dame Blanche € 7,50
Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

WIJNSUGGESTIES VOOR BIJ NAGERECHTEN

Moscatel de Valencia per glas € 4,00

Spano per glas € 3,50

KOFFIE

Koffie Het Zesde Zintuig € 9,00
Koffie, whiskey roomlikeur en huisgemaakte patisserie



Jan van Huysum

KOFFIEKAART

MÉLANGES

Decafeïne € 2,25
Op een natuurlijke manier cafeïnevrij gemaakt. De smaak werd hierdoor onbeschend. Een prachtige koffie met finesse.

Koffie verkeerd € 2,35
Koffie, opgewerkt met melk en melkschuim.

Cappuccino € 2,35
Koffie met melkschuim

Macchiato € 2,35
Espresso met melkschuim

Latte macchiato € 2,50
Espresso met gestoomde melk, opgebouwd in laagjes

Wiener Mélange € 2,70
Espresso met cacao en slagroom

PURE ORIGINES

Mokka Sidamo van Ethiopië € 2,50
Zeer aromatische en geurige koffie met een typische wilde smaak. Een topper in een klein kopje.

Pur Colombie Suprême € 2,50
Koffie geteeld op de Zuid-Amerikaanse Andes Hoogvlakten. Geurig, aromatisch met een fruitige smaak en lichte body.

Brésil Sul de Minas € 2,50
Krachtige aroma, gecombineerd met een heerlijke en blijvende smaak.

Max Havelaar Koffie € 3,00
Een grootse koffie waarvoor kleine planters een rechtvaardige prijs krijgen.

Deze koffie is geteeld op kleine plantages uit de Zuid-Mexicaanse Chiapas. Hij is licht geparfumeerd, heeft een fijne smaak en een heerlijke nasmaak.

SPECIALE KOFFIE

Irish Coffee € 6,00
Welbekende klassieker met Ierse Whiskey en slagroom.

French Coffee € 6,00
Koffie met Grand Marnier en slagroom

Spanish Coffee € 6,00
Koffie met Tia Maria en slagroom

Brazilian Coffee € 6,00
Koffie met Baileys en slagroom.

Italian Coffee € 6,00
Koffie met Amaretto en slagroom

American Coffee € 6,00
Koffie met Four Roses Bourbon en slagroom

Scottisch Coffee € 6,00
Koffie met Drambuie en slagroom

Koffie's worden geserveerd met chocolade

LIKEUR BUITENLANDS 4CL

Baileys € 4,50

Cointreau € 4,50

Amaretto € 4,50

Tia Maria € 4,50

Drambuie € 4,50

Likor 43 € 4,50

Frangelico € 4,50

DOM Benedictine € 4,50

LUNCHKAART

ZOET/HARTIG

Bij de koffie

Huisgemaakt appelgebak	€ 3,50
Met slagroom	€ 4,20
Appelstrudel met vanillesaus	€ 4,00
Met slagroom	€ 4,70
Warm saucijzenbroodje	€ 3,00
Warm afgebakken gevulde koek	€ 1,50

BROOD

Specials

Jong belegen of oude kaas	€ 5,00
Rijkelijk gegarneerd met rauwkost en sla	
Brie	€ 6,00
Rijkelijk gegarneerd met rauwkost en sla	
Ardennerpaté	€ 6,00
Rijkelijk gegarneerd met rauwkost, sla en diverse noten	
Gezond Het Zesde Zintuig	€ 7,00
Rijkelijk gegarneerd met gezonde garnituur en een glaasje verse jus d'orange	
Gerookte zalm	€ 10,00
Met rucola en huisgemaakte groene pesto	

BROOD

Specials

Rundercarpaccio	€ 10,00
Met rucola en huisgemaakte groene pesto, kapperappels, pittenmix en oude kaas.	
Goed gevulde rundvleeskroket	€ 4,50
Rijkelijk gegarneerd met rauwkost, sla en Doesburgse mosterd	
Goed gevulde kalfsvleeskroket	€ 5,00
Rijkelijk gegarneerd met rauwkost, sla en Doesburgse mosterd	
12-uurtje	€ 10,00
Kopje soep naar keuze, 2 halve pistoletjes met jong belegen kaas en ham, bolletje vleessalade en een vleeskroket.	

TOSTI'S

Tosti ham en/of kaas	€ 4,50
Rijkelijk gegarneerd met rauwkost en sla	
Tosti brie-honing	€ 5,00
Rijkelijk gegarneerd met rauwkost en sla	
Tosti gerookte zalm/groene pesto	€ 5,00
Rijkelijk gegarneerd met rauwkost en sla	

Lunchtip van de dag

Elke week een ander lunchgerecht.
Speciaal voor u samengesteld door
de keuken. Laat u verrassen!

€ 8,00

LUNCHKAART

SALADES

Alle salades worden geserveerd met brood en kruidenboter

Salade geitenkaas € 10,00
Met honing, fruit en walnoten

Salade gerookte zalm € 10,00
Met garnaaltjes en limoenmayonaise

Rundercarpaccio € 11,00
Met rucola en huisgemaakte groene pesto, kapperappels, pittensmix en Rypenaer VSOP schilfers

EIERGERECHTEN

Uitsmijter € 7,00
Met ham en/of kaas, rijkelijk gearneerd

Omelet naturel € 7,00
Met brood of friet, rijkelijk gearneerd

Omelet champignons € 8,00
Met brood of friet, rijkelijk gearneerd

Roerei € 8,00
Met brood of friet, gebakken champignons en spekjes

Omelet gerookte zalm € 9,00
Met brood of friet, rijkelijk gearneerd

SOEPEN

Alle soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter

Doesburgse Mosterdsoep € 5,00
Met uitgebakken spekjes en bieslook

Heldere Runderbouillon € 5,50
Gevuld met cerise tomaatjes, peterselie en bieslook

Doesburgse Mosterdsoep XL € 6,00
Met uitgebakken spekjes en bieslook

Heldere Runderbouillon XL € 6,50
Gevuld met cerise tomaatjes, peterselie en bieslook

PLATESERVICE

Bord friet € 4,00
Met mayonaise en salade

Een frikadel € 5,50
Geserveerd met friet, mayonaise en garnituur

Een rundvleeskroket € 6,00
Geserveerd met friet, mayonaise, mosterd en garnituur

Een kalfsvleeskroket € 6,50
Geserveerd met friet, mayonaise, mosterd en garnituur

Boerengehaktbal € 9,00
Geserveerd met friet, garnituur en mayonaise

Dagschotel

Iedere dinsdag tot en met vrijdag serveren wij een heerlijke dagschotel

€ 14,00



MAALTIJDSALADES

Gemengde slasoorten, aangemaakt in een dressing. Met pijnboompitten, komkommer, tomaat, verse kruiden en een saus. U kunt kiezen uit vis, vlees of een vegetarische maaltijdsalade.

Alle salades worden geserveerd met friet, mayonaise en brood met kruidenboter

€ 17,00



Vegetaria

Zij houdt van vlees, ik kan dat wel begrijpen. Als ik haar over 't braden van een kip hoor of bij 't bereiden van een malse snip stoor, ben ik bereid mijn ogen toe te knijpen.

Ik weet hoe ik als nummer 1 met stip scoor, dans volgzzaam naar haar culinaire pijpen, sta zelfs het botste keukenmes te slijpen. Zij houdt van vlees, ik heb daar wel begrip voor.

Ooit was ik vegetariër, maar ach, wat zij met zulk gevogelte vermag, een godenspijs die snel mijn weerstand brak.

En quasi-mokkend ging ik overstag, verslond terstond haar maaltijdsalade want ja, het vlees, dat is nu eenmaal zwak

DRANKENKAART



WARME DRANKEN

Diverse soorten koffie v.a.	€ 2,25
Espresso	€ 2,25
Thee diverse smaken	€ 2,10
Chocolademelk	€ 2,30
Chocolademelk met slagroom	€ 2,75
Koffie verkeerd	€ 2,35
Cappuccino	€ 2,35
Latte Machiatto	€ 2,50
Dubbele espresso	€ 4,50
Chocolademelk met rum en slagroom	€ 5,00

FRISDRANKEN EN SAPPEN

Coca-cola 0,2l	€ 2,25
Coca-cola light 0,2l	€ 2,25
Seven-up 0,2l	€ 2,25
Fanta orange 0,2l	€ 2,25
Bru wit 0,25l	€ 2,25
Bru blauw 0,25l	€ 2,25
Chocomel 0,2l	€ 2,25
Fristi rood fruit 0,2l	€ 2,25
Fanta cassis 0,2l	€ 2,25
Kinley bitter lemon 0,2l	€ 2,25
Kinley tonic 0,2l	€ 2,25
Lipton ice tea 0,2l	€ 2,25
Looza jus d'orange 0,25l	€ 2,25
Looza appelsap 0,25l	€ 2,25
Rivella light 0,2l	€ 2,50
Verse jus d'orange Alleen in de zomer	€ 3,50

De borrel

Onze borrel werd steeds krapper
Minutieus gerantsoeneerd.
Velen maakten hem ook slapper,
Dit slechts heeft ons vak onteerd.
Want veel is er te excuseren,
D'omstandigheden kenden wij,
Het leven was heel duur en moeilijk,
Doch ...'n borrel, daar mag geen water bij ...
Wat betreft den Zwartten Borrel
Hier treft de glas-verkoop geen blaam
't Rantsoen werd deeg'lijk uitgeschonken
Geen kastelein waar 'k mij voor schaam.
Wèl schonk hij óók een Zwarte Borrel
Van wat hij in het zwart ook kocht

Wie maakte hier de grootste winsten? ...
Hij wist slechts wel dat het niet mocht.
De rantsoenen werden minder,
Tot in October vorig jaar
't Laatste ons werd toegezonden
Hierbij was nog een grote MAAR ...
Want wie 't zelf is niet gaan halen,
Kwam dit grapje duur te staan.
Zijn tegoed werd vlot gestolen,
kwam in elk geval niet aan
Zoo sloegen wij de laatste kruikjes
Met Kerst en Oud en Nieuw pikaan
En hebben verder met z'n allen
Vele maanden droog gestaan ...

DRANKENKAART



BIER VAN DE TAP

Hertog-Jan 0,2l	€ 2,50
Hertog-Jan 0,25l	€ 2,80
Hertog-Jan 0,45l	€ 5,00
Weizener 0,3l	€ 3,75

BIER VAN DE FLES

Malt bier 0,3l	€ 3,25
Hoegaarden wit 0,3l	€ 3,25
Hoegaarden rosé 0,3l	€ 3,25
Palm 0,3l	€ 3,25
Hertog-Jan Bockbier 0,3l	€ 3,25
Hertog-Jan Karakter 0,3l	€ 3,25
Lefe triple	€ 3,75
Speciale Belgische bieren v.a.	€ 4,00

BINNENLANDS GEDISTILLEERD 4CL

Jonge jenever	€ 3,00
Oude jenever	€ 3,00
Graan jenever	€ 3,00
Bessen jenever	€ 3,00
Vieux	€ 3,00

HUISWIJNEN

Rood, wit of rosé

Glas	€ 4,00
Karaf	€ 15,00
Fles	€ 19,50
Glas luxe	€ 4,50
Karaf luxe	€ 18,50
Fles luxe	€ 22,50
Wijnen van de wijntafel v.a.	€ 22,50



Café Belga. by Carola Bremkamp.

DRANKENKAART



APERITIEVEN

Prosecco flesje 0,2l	€ 6,00
Witte of rode port	€ 4,00
Droge of medium sherry	€ 4,00
Martine Bianco	€ 4,00
Rosé port pocas pink	€ 5,00

COGNAC

Martell VS	€ 6,00
Martell VSOP	€ 6,50
Remy Martin VSOP	€ 7,00
Courvoisier VSOP	€ 8,50
Decourtet XO	€ 9,50

WHISKEY

Four roses bourbon	€ 5,50
Pott still Scotch	€ 5,50
Johnnie Walker Red Label	€ 6,00
Chivas Regal 12 jaar oud	€ 8,50

VOOR BIJ DE BORREL

Luxe koude hapjes 8 stuks	€ 7,00
Rundvlees bitterballen 8 stuks	€ 4,50
Kalfsvlees bitterballen 8 stuks	€ 5,00
Huisgemaakte warme broodjes voor 2 personen Met kruidenboter, tapenade en een sausje	€ 4,75
Huisgemaakte warme broodjes voor 2 personen Met kruidenboter	€ 4,25



WIJNKAART

Huiswijn



Alandra Branco (wit)

Omschrijving:

Helder citrusachtig van kleur.
In de neus veel fris bloemig fruit.

In de smaak een jeugdig pallet,
gecombineerd met veel frisheid

Alcoholgehalte: 12,5%
Serveertemperatuur: 9-10°C

Per glas € 4,00 / per fles € 19,00

Alandra Tinto (rood)

Omschrijving:

In de kleur een mooi heldere rode kleur.
In de geur een schoon fris kersen achtige
geur.

In de smaak een jong fris en mooi
gebalanceerd glas wijn.

Alcoholgehalte: 13%
Serveertemperatuur: 11°C

Per glas € 4,00 / per fles € 19,00

Alandra Rosé

Omschrijving:

In de kleur kersen achtig steeg in de geur
veel aardbei.

In de smaak een fruitig en gebalanceerd glas
wijn met een licht en gebalanceerd pallet

Alcoholgehalte: 12,5%
Serveertemperatuur: 9-10°C

Per glas € 4,00 / per fles € 19,00

Portugal

Herdade do Esporão



Toen Dr Jose Roquette het 2000 hectare grote "Herdade do Esporão" in 1973 kocht, was Hij slechts een Doel voor ogen: het uit 1267 stammende landgoed Moest Topkwaliteit wijn gaan voortbrengen. Anno 2007 blijkt deze missie meer dan geslaagd. Miljoenen investeringen in Wijngaarden, kelders en productiefaciliteiten hebben Geleid tot een assortiment wijnen, die van de basis tot de top het beste van Portugal bieden. Geen enkel ander landgoed in Portugal zelf, in de rest van de wereld en in Nederland vaker Onderscheiden. De lijst met onderscheidingen is Eindeloos. Tussen 2001 en 2007 won er geen enkel ander wijnbedrijf, van waar ter wereld dan ook, meer onderscheidingen tijdens het "Proefschrift wijnconcours".

Een kleine bloemlezing: meerdere malen winnaar Prix du Sommelier, meerdere malen beste witte wijn in z'n prijsklasse, beste rode wijn in z'n prijsklasse, winnaar persprijs, winnaar Publieksprijs, witte wijn van het jaar, enzovoorts enzovoorts. De Australische wijnmaker David Baverstock in Portugal meerdere malen Gekozen als wijnmaker van het jaar.

WIJNKAART

Huiswijn



Nero d' Avola (rood)

Omschrijving:

d'Avola is een specialiteit van het eiland Sicilië. Kenmerkende wijn voor het Italiaanse temperament. Mooie paarsrode kleur en aroma's van zwarte bessen, chocolade en hazelnoot.

Een goede evenwichtige en fruitige smaak gevolgd door een intensieve en goed gestructureerde afdronk

Per glas € 4,50 / per fles € 22,50

Pinot Grigio (wit)

Omschrijving:

Pinot Grigio is een lokale specialiteit en geeft een heerlijke, frisse en verkwikkende wijn met veel smaak. Fijne neus met aroma's van perzik, grapefruit, honing en amandel.

In de aanzet ook veel fruitige componenten als appel en ananas en in de afdronk vooral perzik en citrus. Perfecte witte wijn voor elke gelegenheid. Zowel bij een lichte maaltijd als om zomaar van te genieten.

Per glas € 4,50 / per fles € 22,50

Italië

Feudo Arancio



De winery en de wijngaarden van Feudo Arancio zijn gelegen in het zuidwesten van het zon-overgoten Sicilië. Om precies te zijn in Sambuca di Sicilia in de provincie Agrigento. Het bedrijf is eigendom van Mezzacorona, een grootste van Italië's en toonaangevende wijnbedrijven. Men wilde wijnen op de markt gaan BRENGEN in de populaire "Nieuwe Wereld" stijl en zocht hiervoor de hele wereld af om uit-eindelijk op Sicilië terecht te komen.

Feudo Arancio dankt zijn naam aan het nabij gelegen meer, Arancio. De ster van dit bedrijf en de geproduceerde wijnen is snel Rijzende Nero d'Avola is een specialiteit van het eiland. Kenmerkende wijn voor het Italiaanse temperament.

