

Restaurant/Eetcafé

De Gebroeders

TO SHARE

BREAD PLATTER

homemade tapenade, garlic sauce and herb butter
(for 2 persons)

7,5

NACHO'S

loaded nacho's with cheddar, minced beef,
crème fraiche and tomato salsa

9,5

HOUSE MARINATED OLIVES

green olives in garlic with chopped onion

4

De Gebroeders

STARTERS

CARPACCIO “GEBROEDERS”

arugula | truffle mayo | balsamic | pesto | pine nuts | parmesan | tomato |

15

BEETROOT CARPACCIO



arugula | mandarin | goat cheese | balsamic | pine nuts | tomato |

13,5

SMOKED CHICKEN BONBON

smoked chicken | mango chutney | lemon mayo | pickled cumcumber | arugula | crispy onions |

14

ZALM TATAKI

fresh salmon | soja sauce | sesame | radish | furikake | crispy onions |

15

GRAVAD LAX IN LIMONCELLO

salmon | picled cumcumber | salad | crème fraiche | capers |

14

CROSTINI TRIO

crostini | carpaccio | gravad lax | smoked chicken |

13

FRIED PRAWNS

creamy white wine sauce | spanish pepper | arugula | cherry tomato |

13

ZUCCHINI SOUP



crispy Serrano ham | rustic bread |

7,5

FRIED CHICKEN LIVERS

madeira sauce | mushrooms | bacon | onion | cream |

12

MUSHROOM GRATIN

gratinated cheese | cream |

12



De Gebroeders

MAINCOURSE MEAT

BEEF Tournedos

Sauteed mushrooms | pepper sauce | vegetables |

39

Garlic Steak

Marinated rump steak in garlic | garlic sauce |

28

House Marinated Spareribs

garlic sauce | mild or spicy |

27

BEEF SKEWER 300 GRAM

Steak | spicy mushroom cream sauce |

30

SHIRLOIN 250 GRAM

vegetables | herb butter |

32

PORK RACK 300 GRAM

roasted garlic jus |

27,5

SUPRÊME VAN KIP

Chicken | vegetables | crème | sambal | cheese |

24

MEANCOURSE FISH

SOL FILLET

Vegetables | homemade remoulade sauce |

26,5

TRIO OF THE SEA

salmon | prawn | plaice | asparagus | creamy white wine dill sauce |

28

FISH DUO

Sea bream | red perch | dill mustard sauce | asparagus |

26

MAINCOURSE VEGETARIAN

CURRY BOWL

coconut curry sauce | rice | vegetables | mango |

23

FLATBREAD WITH GRILLED VEGETABLES

flatbread | grilled vegetables | hummus |

21

GRILLED EGGPLANT WITH BURRATA

eggplant | tomato | burrata | parmesan | basil | pearl couscous |

22

De Gebroeders

DESSERTS

COUPE DE GEBROEDERS

3 scoops of ice cream | whipped cream |

10

CITRUS SORBET WITH PROSECCO

lemon ice | prosecco | mint |

6,5

CHOCOLATE BISQUIT CAKE

ice cream | whipped cream | chocolate sauce

9,5

CHEESECAKE

red fruit | sorbet ice cream | whipped cream |

9,5

CHEESE PLATTER

selection of cheese | fig compote |

14,5

ADVOCAAT

dutch egg liqueur | whipped cream |

4,5

ICED COFFEE

coffee | vanilla ice cream | whipped cream | caramel sauce |

7

SPECIAL COFFEE

GEBROEDERS COFFEE

kahlua | sambuca | whipped cream |

7,5

FRENCH COFFEE

grand Marnier (or cointreau) | whipped cream |

7,5

ITALIAN COFFEE

amaretto | whipped cream |

7,5

SPANISH COFFEE

tia Maria | whipped cream |

7,5

BAILEYS COFFEE

baileys irish cream | whipped cream |

7,5

IRISH COFFEE

jameson whiskey | whipped cream |

7,5

ICED BAILEYS COFFEE

coffee | vanilla ice cream | whipped | caramel sauce | baileys irish cream |

9,5

Restaurant/Eetcafé

De Gebroeders

3 course menu

CARPACCIO 'GEBROEDERS'

Arugula | truffle mayo | balsamic | pesto | pine nuts | parmesan | tomato |

GARLIC STEAK

Marinated rump steak in garlic | garlic sauce |

MUSHROOM GRATIN

gratinated cheese | cream |

SOL FILLET

Vegetables | homemade remoulade sauce |

ZUCCHINI SOUP

crispy Serrano ham | rustic bread |

GRILLED EGGPLANT

eggplant | tomato | burrata | parmesan | basil | pearl couscous |

COUPE DE GEBROEDERS

3 scoops of ice cream | whipped cream |

CHEESCAKE

red fruit | sorbet ice cream | whipped cream |

COFFEE OR TEA SERVED WITH
YOUR CHOICHE OF LIQUEUR

De Gebroeders

BORREL

DROEFTOETERS 8 OF 16ST

rundvlees bitterballen | mosterd | mayonaise |

7,5 - 15

PORTIE KAAS - WORST

kaas | fuet | mosterd |

9,5

BITTERGARNITUUR 8 OF 16ST

mix van frituurhapjes | mayonaise | curry |

7,5 - 15

BREEKBROOD

huisgemaakte tapenade, knoflooksaus en
kruidenboter (voor 2 personen)

7,5

LOEMPIA'S OF KAASSTICKS 8ST

kaassticks of loempia's | chilisaus |

8,5

HUISGEMARINEERDE OLIJVEN

groene olijven | knoflook | ui |

5

CHICKEN WINGS 8ST

chicken wings | chilisaus |

8,5

BORRELPLANK

jonge kaas | fuet | serranoham | bittergarnituur |

17,5

De Gebroeders

COCKTAILKAART

TINTO DE VERANO

vers fruit | rode wijn | sprite |

MARTINI BELLINI

vers fruit | munt |

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello | prosecco | bruiswater |

APEROL SPRITZ

Aperol | prosecco | bruiswater |

MIMOSA

cava | sinaasappelsap |

MOJITO

bacardi | limoen | rietsuiker | munt | bruiswater |

MOJITO STRAWBERRY

aardbeien siroop | bacardi | limoen | rietsuiker |
munt | bruiswater |

LONG ISLAND ICED TEA

wodka | bacardi | gin | tequila | cointreau | citroen
| cola |



V r a a g n a a r o n z e G i n t o n i c s !

De Gebroeders

HISTORIE



In de jaren '70 was Grutstraat 10 hét domein van de familie Wezel. Onder de naam Broodje Casa groeide de zaak al snel uit tot een begrip in Doetinchem en omstreken. Het was een plek waar mensen elkaar ontmoetten, genoten van eenvoudige maar smaakvolle broodjes en vooral van de warme, ongedwongen sfeer.

Bijzondere momenten – zoals het WK Voetbal in 1978 – werden er groots gevierd. De muren hingen vol met oranje vlaggen, posters en krantenknipsels, en bezoekers konden live wedstrijden volgen op een toen zeldzame kleurentelevisie. Het pand veranderde die weken in een bruisend trefpunt waar saamhorigheid en feest centraal stonden.

Datzelfde jaar gebeurde er nog iets bijzonders: hier werden de statuten van carnavalsvereniging De Umdraeyers getekend. Het iconische nummer “Leutekum m'n Plaetske” groeide uit tot het lijflied van de vereniging en leeft nog altijd voort in de Doetinchemse carnavalstraditie. Vader Jan Wezel zong dit lied dan ook met ziel en zaligheid, waardoor het een extra lading kreeg die bij velen in het geheugen gegrift staat.

In 2007 bliezen Arjan Wezel en Boudewijn Wezel, samen met hun partners, het pand nieuw leven in met Restaurant Eetcafé De Gebroeders. Het werd al snel een geliefde plek voor lekker eten, gezelligheid en – heel toepasselijk – gebroederlijkheid. Met een warme inrichting, herkenbare gerechten en een hartelijke ontvangst wist De Gebroeders een groot publiek te trekken. Na 13 succesvolle jaren kwam er in 2020 een einde aan dit hoofdstuk en sloten de deuren.

Nu, een aantal jaren later, keren we terug naar waar het allemaal begon. Vader Arjan en zoon Dano Wezel zetten de traditie voort – met respect voor het verleden, maar ook met een frisse, eigentijdse aanpak. Verwacht de vertrouwde ambiance van vroeger, gecombineerd met een modern restaurantniveau, eigentijdse gerechten van topkwaliteit en de ongedwongen gezelligheid die deze plek altijd zo bijzonder heeft gemaakt. En zo is de cirkel rond.

We kijken ernaar uit om je opnieuw als gast te mogen ontvangen – en samen nieuwe herinneringen te maken, in de geest van échte gebroederlijkheid.