

BRASSERIE PUUR IN NIEUW JASJE



TOTALE MAKE-OVER VAN BRASSERIE PUUR EN RESTAURANT IN DE OUDE STEMPEL WORDT GEVIERD MET SPECIALE MENU'S

Persoonlijk hou ik van vernieuwing en dat ziet men terug in de frequent wisselende kaart, presentatie en trends op het gebied van food en dranken. Na 10 jaar gaan we het nog groter aanpakken en daarom krijgen zowel de Brasserie als het Restaurant een totaal andere look." De bevlogen chef-kok vervolgt: "Het nieuwe ontwerp is gebaseerd op 10 jaar ervaring en enkele verbeterpunten. We willen onze gasten na de verbouwing nóg beter van dienst

kunnen zijn en ze verrassen met meer sfeerbeleving." staan.

TOTALE MAKE-OVER

De donkerbruine kleur in de Brasserie verdwijnt helemaal. Antraciet in combinatie met blank stoer eiken en zwart metalen details vormen het nieuwe interieur. De vloer wordt vervangen en de achterwand veranderen we in een leistenen muur.

De verlichting zal worden aangepakt en er komen andere meubels."

OOK RESTAURANT IN DEN OUDE STEMPEL WORDT AANGEPAKT

Ook voor Restaurant In de Oude Stempel heeft Mark een nieuw ontwerp gemaakt: "De muren van de hal en de keuken zullen worden bekleed met walnoothouten panelen. Achterin wordt een klimaatkast voor de wijnen

gebouwd en er komt een geklimatiseerde kaaskast. Middenin het restaurant zal een boomstamwerktafel komen waar de keuken de laatste hand legt aan diverse koude gerechten. De huiskleur paars blijft en komt ook terug in de inrichting. Het restaurant zal voorzien worden van ronde tafels met stoelen in het antraciet en paars.



VOORGERECHTEN

Carpaccio

Carpaccio van Australisch rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, cherrytomaat, olijfolie en peper
€ 12,50

Flammkuchen Vitello Tonnato Style

Dungesneden kalfslende met tonijnmayonaise, gedroogde tomaatjes, en kappertjes op een pizzabodem uit de Elzas
€ 12,50

Scampi's in het pannetje

Scampi's in knoflookolie met pepertjes
€ 13,50

East meet West Zalm & tonijn

Combinatie van zalm en tonijn met Oosterse en Westerse invloeden
€ 15,-

3x geitenkaas

Lolly van geitenkaas, crème brûlée, kroketje en gazpacho
€ 12,-

Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade
€ 4,75

Tomatensoep

Van Italiaanse tomaten
€ 6,50

Soep van de dag

€ 7,50

Kreeftensoep

Gevuld met schaaldieren, rouille en broodsoldaatjes
€ 12,50



SHARED DINING MENU

Dit menu serveren wij als tapas om te delen en is per tafel te bestellen

Voorgerechten

Jambon iberico
Flammkuchen
Scampi pil-pil

Tussengerechten

Tataki van tonijn
Gestoomde en gefrituurde oosterse dim sum
Tempura van krab

Hoofdgerechten

Mosselen op mediterrane wijze
Iberico varken met patatas brava's

Dessert

Kaas proeverij van diverse kaassoorten
Proeverij van desserts

€ 40,- Per persoon

VOORGERECHTEN SPECIALS

Jamon iberico

De beste ham ter wereld a la minute gesneden
€ 20,-

Plateau Iberico's

Pata negra, salchichon, chorizo, en manchego kaas
€ 18,-

Garnaaltje, Garnaal en nog eens Garnaal

Van Hollandse garnalen cocktail tot???
€ 18,-

Zeeuwse benthobox

Garnalen, paling, oester, mossel bitterbal, krab, en kreeftensoep
€ 18,-

Mediterrane benthobox

Carpaccio, charcuterie, serranoham, vitello tonnato, scampi pil pil, en chorizo kroketje
€ 18,-

Japanse benthobox

Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, tempura van krab, dim sum
€ 18,-

De Zeeuwse plank van Frits !!!

Proeverij van mosselen, gekookte mosselen naturel geserveerd met mosselbitterballetjes en een Fish xl mosselbiertje
€ 14,-

Zeeuwse Oesters

Naturel	€ 3,-
Rode wijn vinaigrette	€ 3,25
Lauwwarm met Thaise dressing	€ 3,25
Proeverij van 6 oesters	€ 18,-



PUUR MAALTIJDSALADES

Salade carpaccio

Diverse slasoorten met dungesneden carpaccio, pijnboompitjes, mosterd dressing en Parmezaanse kaas
€ 18,-

Gegratineerde geitenkaas

Diverse slasoorten geitenkaas, honing, pijnboompitjes en gebakken spekjes
€ 17,-

Caesar salade

Met ijsbergsla, gerookte kip, spekjes, croutons, Parmezaanse kaas krullen en caesar dressing
€ 17,-

Salade van gerookte vissoorten

Diverse slasoorten gerookte zalm, paling, heilbot en Hollandse garnalen met dillemosterdsaus
€ 19,-

De salades worden geserveerd met brood of frietjes

HOOFDGERECHTEN



VIS

Gebakken zeetong 350 gram

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus
€ 24,-

Spaanse zeebaars (corvina)

Op het huidje gebakken met zeekraal en tomatensalsa met een saus van tomaat
€ 23,-

Pasta Frutti di mare

Linguini met scampi en coquille met pikante knoflookolie tomaatjes en verse basilicum
€ 24,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,-

Kreeft

Hele Canadese canner met zeekraal, naturel of gratineerd
€ 25,-

Quiche

Van geitenkaas en hazelnoot met cherrytomaat en saus van aceto balsamico
€ 18,-



VLEES

Spare ribs

18 uur gegaard en afgelakt met marinadegeserveerd met huisgemaakte sambal
€ 19,-

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendij saté met atjar, pindasaus en kroepoek
€ 19,-

Iberico varken

Geserveerd met patata's brava's en saus van tijm
€ 21,-

Tournedos

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus
€ 28,-

Surf & turf

Bavette steak met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus
€ 29,-

MENU PUUR

Etagère menu €40.- Voorgerechten etagère € 15,-

Carpaccio : met Parmezaan
Zalm : gerookt met mierikswortel
Cocktail : van Hollandse garnalen
Ketelbrouwsel : dagelijks wisselende soep
Kroketje : van chorizo
Vitello tonnato : kalfslende met tonijnmayonaise
Tonijn : tataki met oosterse salade
Antipasto : van ham en worstsoorten

Hoofdgerecht

Bavette

met romige pepersaus

of

Fish special

dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Aardbei: diverse bereidingen
Kersen: regionale kersen en chocolade
Scroppino: van limoncello en citroen tartelette
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS

Aardbeien

Verse aardbeien met ijs en slagroom
€ 8,50

Dame blanche

Zoals deze hoort met warme chocoladesaus
€ 7,-

Citroen tartellete

Taartje met citroen en schuim geserveerd met een scroppino van limoncello
€ 8,50

Chocolat Cherry

Regionale kersen met pure chocolade en sorbet van kersen
€ 8,50

Proeverij

Kunt u geen keuze maken ?

Wij maken voor u een parade van desserts
€ 12,-

Kaas

Selectie van diverse kazen met garnituur
€ 14,-

MENU VAN JULI

VOORGERECHTEN

Gerookte rib eye met zoete aardappel en vintage soja saus
of
Klassiek gerookte zalm met apart geserveerd garnituren
of
3 x geitenkaas (crème brulee, kroketje en salade met serranoham en gazpacho)

HOOFDGERECHTEN

Bavette steak met een tomatensalsa en patata's brava's
of
Saté spies met atjar kroepoek en pindasaus
of
Schol in zijn geheel gebakken met zeekraal en remoulade saus

DESSERTS

Aardbeien met schuim van gin tonic
of
Vers fruit met sorbet ijs
of
Mousse van pure chocolade met kersen en kersenijis

MENU PRIJS

€ 19,50

MENU VAN AUGUSTUS

VOORGERECHTEN

Mosterdsoep gevuld met mosseltjes en tuinkruiden
of
Scampi's pil-pil met pittige knoflookolie
of
Serranoham met diverse meloensoorten en stroop van balsamico azijn

HOOFDGERECHTEN

Gebakken entrecote met een taartje van aardappel en spicy BBQ saus
of
Parelhoen met groentefrietjes en een saus van tandori kruiden
of
Mosselen naar keuze bereidt (naturel, oosters en mediterrain)

DESSERTS

Aardbeien romanoff
of
Crème brulee van vanille met vanille ijs
of
Witte chocolade dromen

TROUWE LEVERANCIERS

FISHXL

QUALITY SEAFOOD

Onze Frits! (Fishxl)

Wie kent hem niet, vanaf het eerste uur leverancier van kakelverse vis, schaal en schelpdieren. Leverancier met altijd een portie gezelligheid. En ook inzetbaar voor extra handen op alle fronten.

Meesters

In groenten en fruit

Ruud (Meesters in groenten en fruit)

Onze leverancier van groenten en fruit, waar we vanaf het begin mee samenwerken en koffiedrinken.



BHVC
VLEESGROOTHANDEL

Martijn (BHVC)

Leverancier van super kwaliteit vlees, wild en gevogelte.

bakhuys

brood & banket

Bastiën (Bakhuys)

Leverancier van dagelijks supervers brood en banket

