

BRASSERIE PUUR IN NIEUW JASJE



TOTALE MAKE-OVER VAN BRASSERIE PUUR EN RESTAURANT IN DE OUDE STEMPEL WORDT GEVIERT 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."

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

Rolmops van vitello tonnato

Dungesneden kalfslende met tonijnmayonaise, gedroogde tomaatjes, en kappertjes
€ 12,50

Scampi's in het pannetje

Scampi's in knoflookolie met pepertjes
€ 13,50

Plateau gerookte vissoorten

Ambachtelijke gerookte zalm en paling met een mousse van gerookte vissoorten
€ 16,-

Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade
€ 4,75

Tomatensoep

Van Italiaanse trostomaten
€ 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
Vitello tonnato
Scampi pil-pil

Tussengerechten

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

Hoofdgerechten

Mosselen op mediterrane wijze
Iberico varken met chorizo en olijf

Dessert

Kaasproeverij 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,-

Sashimi benthobox Zalm & tonijn

Combinatie van zalm en tonijn en oosterse salade
€ 15,-

Vega benthobox

Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten
€ 13,-

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,-

Zeebaars

Met gepofte sherry tomaatjes op verse linguini geserveerd met een basilicumsaus

€ 23,-

Gamba's

Gegratineerd met knoflook en kruiden geserveerd met pasta aglio e olio

€ 24,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

€ 23,-

Plateau schaal en schelpdieren

Kreeft, gamba's, mosselen en coquilles

€ 30,-

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

Met gepofte aardappel en aioli en een jus van chorizo en olijf

€ 21,-

Tournedos

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus

€ 28,-

Surf & turf

Diamanthaas met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus

€ 29,-

MENU PUUR ZEELAND

Proeverijtje van 3 oesters

Zeeuwse vissoep

Plateau schaal en schelpdieren kreeft, gamba's en mosselen

Seizoendessert

€ 45.- Per persoon

MENU PUUR

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

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

Hoofdgerecht

Diamanthaas

met romige pepersaus

of

Fish special

dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Rood fruit: cappuccino van rood fruit
Chocolade : trifle met amarenakers
Frangelico: nougat en hazelnoot
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS

Rood Fruit

Cappuccino van rood fruit met sorbetijs en geslagen room

€ 8,50

Dame blanche

Zoals deze hoort met warme chocoladesaus

€ 7,-

Chocolat trifle

Mousse van chocolade opgebouwd met stukjes brownie en amarenakersen

€ 8,50

Hazelnoot

Mousse van hazelnoot met nougat ijs en frangelico coffee

€ 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 SEPTEMBER

VOORGERECHTEN

3x Mosselen: pannetje gekookte mosselen, soepje van mosselen en zoetzure mosseltjes
of
Carpaccio tataki van rund met Parmezaanse kaas truffelmayonaise en sherrytomaat
of
Vitello tonnato: gebraden kalfslende op een mayonaise van tonijn
met kappertjes en gedroogde tomaatjes

HOOFDGERECHTEN

Gebakken diamanthaas met geroosterde aardappel en een saus van groene pepers
of
Mosselen naar keuze bereidt: Naturel, Mediterraans of Oosters
of
Gebakken scholfilet met scampistaartjes en een witte wijnsaus

DESSERTS

Cappuccino van rood fruit geserveerd met sorbetijs en geslagen room
of
Mousse van chocolade met stukjes brownie
of
Wafel met slagroom en vanilleijs

MENU PRIJS

€ 22,50

MENU VAN OKTOBER

VOORGERECHTEN

3 x Garnaal: Tempura van scampi, soepje met garnaltjes en een cocktailtje
of
Coppa di parma met een salade van tomaat, basilicum en mozzarella en aceto balsamico
of
Sashimi van zalm met wakame en een stroop van sojasaus en wasabi

HOOFDGERECHTEN

Gebakken eendenborst met loempia van zijn pootje en 5 spice saus
of
Op de huid gebakken zeebaars met tomaat en basilicum
of
Rosé gebraden kalfsukade met een taartje van aardappel en saus van chorizo en olijf

DESSERTS

Crème van hazelnoot met nougatijs
of
Dame blanche geserveerd met warme chocolade saus
of
Sorbet met seizoensfruit en slagroom

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



bezoek onze website!
brasseriepuur.nl