

Steenbergsch Suffertje

2007

STEENBERGEN, VRIJDAG 4 JANUARI 2019

2019

RESTAURANT IN DE OUDE STEMPEL BEKROOND MET EEN NIB GOUMAND !



2019- Allereerst wensen wij u een gelukkig en Q-linair 2019 toe namens ons team. Dit jaar is ons restaurant In de Oude Stempel bekroond met een Bib Gourmand van Michelin. Elk jaar presenteert de Michelin restaurants die zijn onderscheiden met een Bib Gourmand.

Bij deze restaurants kan je voor een uitstekende verhouding tussen prijs en kwaliteit dineren. Hier zijn wij hartstikke trots op dat we dit bereikt hebben.

Ook de tegenhanger van de Michelin, Gault Millau heeft ons wederom bekroond met 14 uit 20 punten en 2 koksmutsen. Dit geeft een enorme impuls om er in 2019 flink tegenaan te gaan.

Allereerst hebben wij onze lunchkaart aangepast, de vertrouwde klassiekers zijn een blijvertje, maar we hebben ook een aantal heerlijke nieuwe lunchgerechten op de kaart gezet.

Natuurlijk hebben wij ook dit jaar weer een nieuwe menukaart met A la carte gerechten en nieuwe menu's voor u samengesteld.

Wij hopen dan ook dat u net zo enthousiast bent als ons.



MICHELIN BIB GOURMAND

14 FEBRUARI VALENTIJNSDAG

Deze dag serveren wij een speciaal Valentijns menu

U wordt ontvangen met een heerlijk aperitief waarna wij voor u een 4-gangen menu serveren met bijpassende wijnen

€ 55.-

Reserveer tijdig!



VOORGERECHTEN

Carpaccio

Carpaccio van Australisch rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, cherrytomaat, olijfolie en peper
€ 13,-

Vitello tonnato

Kalfsrosbief met tonijnmayonaise, als krokante lasagne met gedroogde tomaatjes, en kappertjes
€ 13,50

Scampi's in het pannetje

Scampi's in knoflookolie met pepertjes
€ 14,-

Plateau gerookte vissoorten

Ambachtelijke gerookte zalm en paling met mierikswortelmayonaise
€ 16,-

Salade halve kreeft

Kropsla, ei, mayonaise, tomaat en basilicum
€ 21,-

Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade
€ 4,75

Tomatensoep

€ 7,-

Soep van de dag

€ 8,50

Soep van de dag

Gevuld met schaaldieren, rouille en broodsoldaatjes
€ 12,50

VOORGERECHTEN SPECIALS

Jamon iberico

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

Plateau Iberico's

Pata negra, salchichon, chorizo, en manchego kaas
€ 18,50

Garnaaltje, Garnaal en nog eens Garnaal

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

Zeeuwse benthobox

Garnalen, paling, oester, kreeft, 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
€ 16,-

Vega benthobox

Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten
€ 13,-

SHARED DINING MENU

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

Voorgerechten

Jambon iberico
Vitello tonnato
Carpaccio

Tussengerechten

Tataki van zalm en tonijn
Gestoomde en gefrituurde oosterse dim sum
Scampi pil-pil

Hoofdgerechten

Kabeljauw op mediterrane wijze
Blinde vink van varkenshaas

Dessert

Kaasproeverij van diverse kaassoorten
Proeverij van desserts

€ 42,- Per persoon

Zeeuwse Oesters

Naturel	€ 3,25
Rode wijn vinaigrette	€ 3,50
Lauwwarm met Thaise dressing	€ 3,50
Proeverij van 6 oesters	€ 19,50

PUUR MAALTIJDSALADES

Salade carpaccio

Diverse slasoorten met dingesneden carpaccio, pijnboompitjes, mosterd dressing en Parmezaanse kaas
€ 18,50

Gegratineerde geitenkaas

Diverse slasoorten geitenkaas, honing, pijnboompitjes en gebakken spekjes
€ 17,50

Caesar salade

Met ijsbergsla, gerookte kip, spekjes, croutons, Parmezaanse kaas krullen en caesar dressing
€ 17,50

Salade van gerookte vissoorten

Diverse slasoorten gerookte zalm, paling, heilbot en Hollandse garnalen met dillemosterdsaus
€ 19,50

De salades worden geserveerd met brood of frietjes

HOOFDGERECHTEN



VIS

Gebakken sliptong

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus
€ 21,-

Scampi's

Met gepofte cherry tomaatjes op verse linguini geserveerd met peterselie en knoflook
€ 24,-

Kabeljauw

Op de huid gebakken met mosterdsaus en Hollandse garnalen
€ 23,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,50

Plateau schaal en schelpdieren

Kreeft, scampi's, garnalen, oester en coquilles
€ 32,-

Lasagne

Van geitenkaas en gepofte groenten met tomaat en pijnboompitjes
€ 18,50



VLEES

Spare ribs

18 uur gegaard en afgelakt met marinade geserveerd met huisgemaakte sambal
€ 19,50

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendij saté met atjar, pindasaus en kroepoek
€ 19,50

Varkenshaas

Als blinde vink met serranoham, verse linguini en een saus van champignons
€ 21,50

Tournedos

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus
€ 28,50

Surf & turf

Diamanthaas met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus
€ 30,-

MENU PUUR

Etagère menu €40,- Voorgerechten etagère € 16,-

Carpaccio: met Parmezaan
Zalm: ambachtelijk gerookt
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

Diamanthaas

met romige pepersaus

of

Fish special

dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Flensjes: met appel en kaneelijs
Chocolade: hangop en mangoijs
Sorbet: met salade van citrusfruit
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS

Flensjes Normandië

Gevuld met appel, rozijntjes en calvados en kaneelijs
€ 9,50

Dome blanche

Chocolade bal gevuld met vanille ijs en warme chocoladesaus
€ 8,50

Chocolademousse

Mousse van chocolade, hangop van limoen en mango ijs
€ 8,50

Sorbet

Sorbetijs met een salade van citrusfruit en vanille
€ 8,50

Proeverij

Kunt u geen keuze maken ?

Wij maken voor u een parade van desserts
€ 12,50

Kaas

Selectie van diverse kazen met garnituur
€ 14,-



MENU VAN JANUARI

VOORGERECHTEN

Tataki van rund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en cherrytomaatjes
of
Carpaccio van tonijn met limoen wasabi mayonaise, sesam en meloen
of
Thaise kippen soep

HOOFDGERECHTEN

Geroosterde scampi's met linguini pasta, tomaat, peterselie en knoflook
of
Eendenborst: op het vel gebakken met rode kool en saus van 5 spice
of
Gebakken diamanthaas met ui, spek en champignons en een saus van rode wijn

DESSERTS

Sorbet ijs met een salade van citrusvruchten en vanillesaus
of
Flensjes Normandië: gevuld met appel, rozijntjes en calvados met kaneel ijs
of
Wafel met slagroom en vanille ijs

MENU PRIJS

€ 23,50



MENU VAN FEBRUARI

VOORGERECHTEN

Salade van Hollandse garnalen met tomaatjes, kropsla en ei
of
Vitello tonnato: tonijnmayonaise met kalfsrosbief, kappertjes, olijven en rucola
of
Mosterdsoep met gebakken spekjes en bieslook

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaas medaillons: omwikkelt met serranoham, op ouderwetse slastamp
en sjalotten saus
of
Kabeljauw: op de huid gebakken met een romige kreeftenjus
of
Gebakken entrecote geserveerd met een heerlijke bearnaisesaus

DESSERTS

Warme appelstrudel met vanillesaus
of
Crème brulee: geserveerd met een salade van vers fruit
of
Mousse van pure chocolade met een sorbet van mango

TROUWE LEVERANCIERS

FISHXL

QUALITY SEAFOOD

Onze Frits! (Fishxl)

Wie kent hem niet, vanaf het eerste uur leverancier van kakelverse vis, schaal en schelpdieren.



In groenten en fruit

Ruud (Meesters in groenten en fruit)

Onze leverancier van groenten en fruit.



BHVC
VLEESGROOTHANDEL

Martijn (BHVC)

Leverancier van super kwaliteit vlees, wild en gevogelte.

**HET
BAKHUYS**
BROOD, BANKET & MEER
SINDS 2010

Bastiën (Bakhuys)

Leverancier van dagelijks supervers brood en banket



Huijzers
grootkeuken techniek

