

LEUKE FESTIVALS IN APRIL EN MEI !



3-gangenmenu

€ 23,50

KREEFTEN FESTIJN 20 APRIL

5 gangen kreeften menu
inclusief bijpassende
wijnen

€ 75.-

ASPERGE FESTIVAL 11 MEI

6 gangen menu wat in het
teken staat van het witte
goud inclusief wijnen

€ 75.-



AGENDA

ProefMei 2019
24 t/m 26 mei 2019

ProefMei hét culinair en
cultureel festival dat in het
teken staat van proeven,
genieten en elkaar
ontmoeten!

Markiezenhof te
Bergen op Zoom



VOORGERECHTEN

Carpaccio

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

€ 13,-

Carpaccio deluxe met ganzenleverkrullen

€ 16,-

Vitello tonnato

Kalfsrosbief met tonijnmayonaise, geserveerd 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, gerookte heilbot en paling met mierikswortelmayonaise

€ 16,-

Salade halve kreeft

Kropsla, ei, mayonaise, tomaat en basilicum

€ 21,-

Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade

€ 4,75

Tomatensoep

Met Italiaanse trostomaten

€ 7,-

Soep van de dag

€ 8,50

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
Carpaccio

Tussengerechten

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

Hoofdgerechten

Kabeljauw met linguini, knoflook en tomaat
Diamanthaas met pepersaus

Desserts

Kaasproeverij van diverse kaassoorten
Proeverij van desserts

€ 42,- 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

€ 18,50

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,-

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 & coquille

Met gepofte cherry tomaatjes op verse linguini geserveerd met pepertjes, peterselie en knoflook

€ 24,-

Kabeljauw

Op de huid gebakken met romige kreeftenjus en 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

Gevuld met brie en geserveerd met een champignonsaus

€ 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

Tiramisu : met amarenakersen ijs
Cheesecake : met pistache ijs
Sorbet: met salade van vers fruit
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS

Cheesecake

Van rood fruit met pistache ijs

€ 9,50

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus

€ 8,50

Chocolademousse & tiramisu

Mousse van chocolade, geserveerd met tiramisu en amarenakersen ijs

€ 8,50

Sorbet

Sorbet ijs met een salade van vers fruit 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 MAART

VOORGERECHTEN

Scampi in tempura met meloen en sesam en een kerrie mayonaise
of
Carpaccio van runderhaas met een cherrytomaatjes, Parmezaanse kaas en mooie olijfolie
of
Tomatensoep geserveerd met balletjes

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zalmfilet met een saus van bieslook
of
Spies van kippendijen saté met pindasaus, atjar en kroepoek
of
Gebakken diamanthaas met patata's brava's en een romige pepersaus

DESSERTS

Kaneel ijs met gepofte appel en karamelsaus
of
Cheesecake van rood fruit met pistache ijs
of
Dame blanche met slagroom en chocoladesaus

MENU PRIJS

€ 23,50

MENU VAN APRIL

VOORGERECHTEN

Salade van Hollandse garnalen, kroketje en soepje van garnalen
of
Salade caprese: parmaham met mozzarella, tomaat, pesto en kroketje van tomaat
en mozzarella
of
Zeeuwse vissoep gevuld met diverse vissoorten

HOOFDGERECHTEN

Parelhoender met een milde kerriesaus en oosterse groenten
of
Scampi's marinara In een licht pikante tomatensaus en verse linguini pasta
of
Rib-eye steak met een heerlijke bearnaise saus

DESSERTS

Tiramisu met chocolademousse en amarenakersen ijs
of
Kaatmossel vanille ijs met advocaat en chocoladesaus
of
Vers fruit geserveerd met sorbet ijs

TROUWE LEVERANCIERS

FISHXL

QUALITY SEAFOOD

Onze Frits! (Fishxl)

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

Meesters
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

