

Steenbergsch Suffertje

2007

STEENBERGEN, VRIJDAG 5 JULI 2019

2019

PROEF NU ONZE NIEUWE ZOMERSE DRANKEN



DE KOMENDE MAANDEN

**JUL. &
AUG.**

3-gangenmenu

€ 24,50

ICE TROPEZ

Ice Tropez is de naam van de zomerhit die dit jaar is komen overwaaien uit Frankrijk, uit Saint Tropez, is een verfrissende eigentijdse Rosé cocktail. Ice Tropez is een cocktail op basis van roséwijn, mineraalwater en een aroma van Fleur de Brugnnon; een soort nectarine. De smaak is lichtzoet, maar wel verfrijnd en zeer fris. Ice Tropez is ontwikkeld door Gregoire Chaix, wijnproducent en eigenaar van "Bar du Port", de meest trendy loungebar van Saint-Tropez. Het ontwerp van de flesjes is gemaakt door Christophe Pillet één van de top-designers van Philippe Starck.



POMPITA

Pompita is het resultaat van mijn zoektocht naar een authentieke Spaanse smaak met pittige fruit smaken te creëren. Er zijn drie stijlen tot nu toe elk respectievelijk geïnspireerd door de steden Barcelona, Bloedsinaasappel, Madrid grapefruit en Ibiza watermeloen. En in de tussentijd, ontspannen, relaxen en genieten van een fles Pompita over ijs. Salud!



RITA SANGRIA

Rita Sangria is de eerste Mallorcaanse Sangria van de wereld. Het is vervaardigd uit rode Cabernet wijn, verse jus d'orange, suiker en een vleugje vanille. Alle ingrediënten zijn natuurlijk en deze sangria bevat een laag alcoholgehalte. Het is het perfecte zomerse aperitief en party drankje. Clarea is een witte Sangria en is gemaakt van Moscatelwijn, verse citroen en suiker en is heerlijk fris.



VACATURES

**Restaurant In de Oude
Stempel en Brasserie
Puur is op zoek naar jou!**

Om ons team te versterken zijn wij op zoek naar medewerkers in de bediening en de keuken.

Wij zoeken gemotiveerde mensen zowel part-time als full-time vanaf 16 jaar.

Spreekt dit je aan? Neem dan contact met ons op via:

info@brasseriepuur.nl

of bel

0167-567381

Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade
€ 4,75

VOORGERECHTEN CLASSICS**Carpaccio**

Carpaccio van Australisch rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, cherrytomaat, olijfolie en peper
€ 13,- Lekker met ganzenleverkrullen!!! **€ 16,-**

Vitello tonnato

Tonijn mayonaise met dingesneden kalfsmuis, hierop een garnituur van gemarineerde tonijn, kappertjes, ui en tomaat
€ 14,50

Scampi's in het pannetje

Scampi's in knoflookolie met pepertjes
€ 14,-

Plateau gerookte vissoorten

Ambachtelijke gerookte zalm, gerookte heilbot en paling
€ 16,-

VOORGERECHTEN**Steak Tartaar**

Handgesneden, zoetzure groentjes, mierikswortel en gepocheerd eitje
€ 14,50

Scampi's in het pannetje

Scampi's in knoflookolie met pepertjes
€ 14,-

Tataki mixed plate

Runderhaas, zalm en tonijn als sashimi gesneden en gepresenteerd op een teppanyaki plate zodat je zelf je vlees en vis kan schroeien met bijpassende garnituren
€ 16,50

Tempura scampi's

In tempura gefrituurde scampi's met een kletskep van sesam, meloen en kerriemayonaise
€ 13,50

Garnalen cocktail

Hollandse garnalen, cocktailsaus en salade
€ 16,-

Tomatensoep

Met Italiaanse trostomaten
€ 7,-

Kreeftensoep

Gevuld met schaaldieren, rouille en broodsoldaatjes
€ 12,50

Soep van de dag

€ 8,50

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, kip, spekjes, croutons, eitje, 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

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,-

Japane 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 |

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

Mosselen Mediterraan
 Iberico varken met tijm saus

Desserts

Kaasproeverij van diverse kaassoorten
 Proeverij van desserts

€ 42,- Per persoon

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken sliptong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus

€ 21,-

Zeebaars

Op de huid gebakken, met scampi's en linguini marinara met pittige tomatenjus

€ 23,-

Tarbot

Gebakken tarbot met mosseltjes en Hollandse garnalen-zeekraal en witte wijnsaus

€ 24,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

€ 23,50

Plateau schaal en schelpdieren

Kreeft, mossels, gamba's, krabschaar en oester

€ 34,-

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

Iberico varken

Met patata's brava, kroketje van chorizo en een saus van tijm

€ 22,50

Tournedos Australisch grainfed rund

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus

€ 28,50

Surf & turf

Diamanthaas met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus

€ 32,-

SEIZOENS SPECIALITEITEN

VOORGERECHTEN

Salade kreeft

Kreeft met ei, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

€ 22,-

Mossel proeverij

Soepje, bitterballertjes en een pannetje mosseltjes

€ 15,-

MENU PUUR

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

Carpaccio: met Parmezaan
Zalm: gerookt met mosterd dille
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 patata's brava's romige pepersaus
of

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Aardbeien: 3x
Chocolat cherry: chocolade en kersen
Cappuccino: van rood fruit
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS



3x Aardbeien

Verse aardbeien met romanoff, aardbeiensoepje en sorbet

€ 8,50

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus

€ 8,50

Chocolat cherry

Mousse van pure chocolade met kersen, brownie en kersenijs

€ 9,50

Rood fruit cappuccino

Rood fruit met vanille room en sorbet van rood fruit

€ 9,50

Proeverij

Kunt u geen keuze maken ?

Wij maken voor u een parade van desserts

€ 12,50

Kaas

Selectie van diverse kazen met garnituur

€ 14,-

HOOFDGERECHTEN

Mosselen Naturel

€ 21,-

Mosselen Mediterraan

Met tomaat, olijf, knoflook en kruiden

€ 21,-

Mosselen Oosters

Met bosui, limoen en curry
Geserveerd met frietjes en salade

€ 21,-





MENU VAN JULI

VOORGERECHTEN

3 x Garnaal: Soepje van garnalen, gefrituurde nobashi garnaal en cocktailtje
of
Proeverijtje van Spaanse Ham en worstsoorten geserveerd met een gazpacho,
manchego kaas en chorizo kroketje
of
Tomatensoep van verse pommodori tomaat

HOOFDGERECHTEN

Surf en turf: Biefstuk van diamanthaas met scampi's en een pikante tomatensaus
of
Sliptong: In bruisende boter gebakken en geserveerd met remoulade en citroen
of
Blinde vink van varkenshaas met serranoham en linguini met een saus van champignons

DESSERTS

3 x aardbeien: Verse aardbeien romanoff, soepje en vanille ijs
of
Dame blanche: Vanille ijs met slagroom en chocoladesaus

MENU PRIJS
€ 24,50



MENU VAN AUGUSTUS

VOORGERECHTEN

Bonbon van gerookte zalm met een vulling van zalmsalade en kruiden met
mierikswortel mayonaise
of
Coppa di Parma: Dungesneden ham met verse burrata en tomatensalsa
of
Mosterdsoep met Zeeuwse mosselen

HOOFDGERECHTEN

Mosselen naar keuze bereidt, naturel, mediterraan of oosters
of
Spies van kippendijen saté geserveerd met een oosters garnituur en pindasaus
of
Entrecote met een ratatouille van groenten en een bearnaise saus
of

DESSERTS

Rood fruit cappuccino met vanille room en sorbetijs
of
Scroppino: Citroensorbet met prosecco en limoncello

TROUWE LEVERANCIERS



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

