

16 OKTOBER EEN CULINAIRE REIS VAN 18 GANGEN



DE KOMENDE MAANDEN

SEP. & OKT.

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 Brugnon; 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.

ice tropez
créé à saint tropez

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!



AGENDA

26 oktober 18 gangen menu

Laat Mark u meenemen op een culinaire reis van 18 gangen hierbij serveren wij een wijnarrangement.

€ 95.-

16 november en 30 november

Wildavond

Deze avonden presenteren wij een 5 gangen menu in het teken van wildspecialiteiten met bijpassende wijnen.

€ 75.-

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 spoelkeuken.

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 met mierikswortelmayonaise
€ 16,-**VOORGERECHTEN****Steak Tartaar**Handgesneden, zoetzure groentjes, mierikswortel en gepocheerd eitje
€ 14,50**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 kletskop van sesam, meloen en kerriemayonaise
€ 13,50**Garnalen cocktail**Hollandse garnalen, cocktailsaus en salade
€ 16,-**Tomatensoep**Van 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
Eendenborst 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,-

Frutti di mare

Op de huid gebakken zalm, met scampi's, mosselen en linguini marinara

€ 23,-

Schol

In zijn geheel gebakken met kappertjes, citroen en peterselie

€ 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

Eend

Krokant gebakken met loempia van het pootje en rode portsaus

€ 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, bitterballen 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 en pepersaus
of

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Sorbet : met vers fruit
Chocolat : mousse en ijs
Panna cotta : van rood fruit
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS



Sorbet

Verschillende soorten sorbetijs met vers fruit

€ 8,50

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus

€ 8,50

Chocolat

Mousse van pure chocolade, crumble van bastogne en chocolade ijs

€ 9,50

Panna cotta

Van vanille met rood fruit en sorbet ijs

€ 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

€ 21,-

Geserveerd met frietjes en salade



MENU VAN SEPTEMBER

VOORGERECHTEN

Wisselende proeverij van 3 voorgerechten als tapas geserveerd
of
Salade van watermeloen met fetakaas en dingesneden chorizo
of
Carpaccio: met rucola, Parmezaanse kaas en mooie olijfolie

HOOFDGERECHTEN

Kogelbiefstuk: met gebakken champignons en spekjes en een romige pepersaus
of
Mosselen: naar keuze bereidt, naturel, mediterraan of oosters
of
Medaillons van varkenshaas: met serranoham en linguini en saus van tomaat en pesto

DESSERTS

Verse aardbeien met vanille ijs en slagroom
of
Panna cotta van vanille en rood fruit

MENU PRIJS
€ 24,50

MENU VAN OKTOBER

VOORGERECHTEN

Wrap van zalm gevuld met roomkaas en salade geserveerd met dille dressing
of
Tataki rund: Geschroeide diamanthaas met truffelmayonaise en sesam
of
Mosterdsoep met gebakken spekjes

HOOFDGERECHTEN

Rib Eye steak met ratatouille en een bearnaise saus
of
Zalm filet: Geroosterd en geserveerd met gewokte groenten en Thaise saus
of
Eendenborst: Krokant gebakken met een saus van rode port

DESSERTS

Chocolade mousse: Pure chocolade met crumble van Bastogne en chocolade ijs
of
Warme wafel met poedersuiker en warme kersen

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
SINCE 2010

Bastiën (Bakhuys)

Leverancier van dagelijks supervers brood en banket



Huijzers
grootkeuken techniek

