Steenbergsch Suffertje

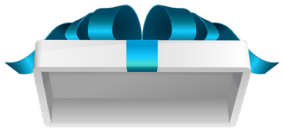
2007 STEENBERGEN, VRIJDAG 1 NOVEMBER 2019 2019

DE CADEAUBOX: HET PERFECTE CADEAU VOOR DE FEESTDAGEN !!! "ALLES, ALLES, ALLES IN EEN"

"Geven is net zo leuk als krijgen" dan is de cadeaubox van restaurant in de Oude Stempel het perfecte kado.

Van bubbels bij de ontvangst tot en met de koffie met friandises.

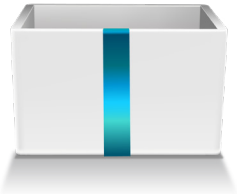
Met onze alles-alles-alles-in-één cadeaubox weet u exact waar u aan toe bent.



VOOR 125,- EURO BIEDEN WIJ U VOOR 2 PERSONEN

Mousserend aperitief

Menu beleving en pure smaken met 4 gerechten bijpassende wijnen, water koffie met friandises



4 GANGEN KERSTMENU VOOR THUIS

VOORGERECHTEN

Tataki van tonijn met kerrie, meloen en sesam
of
Terrine van rund en serranoham met truffel, parmezaan en kruiden

TUSSENGERECHTEN

Gegrilde tongfilet met risotto van scampi's en een saus van witte wijn
of
Iberico varken met een taartje van zuurkool, appeltjes en een saus van calvados

HOOFDGERECHTEN

Zalm en coquille geserveerd met spaghetti van courgette en een saus van basilicum
of
Tournedos met cannelloni van spinazie, ratatouille van paprika en rode wijnsaus
of
Hert & stoverij met rode kool, aardappelpuree, stoofpeertjes en wildsaus

NAGERECHT

Exotisch dessert van chocolade, passievrucht en ananas

De kerstmenu's worden netjes en verzorgd bij u thuis bezorgd. Met de uitgebreide omschrijving zet u in een handomdraai een culinair menu op tafel!

Natuurlijk is er ook de mogelijkheid een bijpassend wijnarrangement erbij te bestellen. Als u bepaalde ingrediënten of producten niet wenst, houden wij hier uiteraard rekening mee!

4 GANGENMENU
€ 42,50 PP

VACATURES

Fulltime medewerker(s) bediening

Wil jij dolgraag werken in een restaurant dat gastvrijheid en kwaliteit hoog in het vaandel heeft? Wil je je aansluiten bij ons team en het gasten optimaal naar hun zin maken?

Medewerkers spoelkeuken

Wil jij dolgraag een bijbaantje en je steentje bijdragen in ons team. Als medewerker ben je in zowel de spoelkeuken als keuken inzetbaar.

Mail je sollicitatie met je cv en motivatie naar: info@brasseriepuur.nl

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,-**

Flammkuchen Vitello tonnato
Krokante Elzasser pizza met tonijn mayonaise en dungesneden 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 en apart geserveerde garnituren
€ 16,-

VOORGERECHTEN

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

Tataki mixed plate
Rund, 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

Loempia van geitenkaas
Krokante loempia met witlofsalade, appel en walnootjes met een aceto balsamico saus
€ 10,50

Salade van Hollandse garnalen
Hollandse garnalen met kropsla, eitje en romige cocktailsaus
€ 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 dungesneden 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 bentho box
Garnalen, paling, oester, kreeft, krab, en kreeftensoep
€ 18,-

Mediterrane bentho box
Carpaccio, charcuterie, serranoham, vitello tonnato, scampi pil pil, en chorizo kroketje
€ 18,-

Japanse bentho box
Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal,gewokte mosselen en dim sum
€ 18,-

Sashimi bentho box Zalm & tonijn
Combinatie van zalm en tonijn en oosterse salade
€ 16,-

Vega bentho box
Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten
€ 14,-

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
Chorizo kroketjes
Carpaccio

Tussengerechten

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

Hoofdgerechten

Mosselen Mediterraan
Bavette steak met peper saus

Desserts

Kaasproeverij van diverse kaassoorten
Proeverij van desserts

€ 42,- Per persoon

HOOFDGERECHTEN

VIS

Gebakken slibtong 3 stuks
In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus
€ 22,-

Zeebaars
Op de huid gebakken zeebaars, gepofte tomaatjes, linguini met scampi´s, mosseltjes en basilicum saus
€ 24,-

Kabeljauw
Gebakken kabeljauw op ouderwetse “slaaj stamp” met mosterdsaus
€ 23,-

Fish special
Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,50

Plateau schaal en schelpdieren
Kreeft, mossels, gamba´s, krabschaar en oester
€ 36,-

Ravioli
Van paddenstoelen met een romige truffelsaus, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
€ 19,50

VLEES

Spare ribs
18 uur gegaard en afgelakt met marinadegeserveerd met huisgemaakte sambal
€ 19,50

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

Hert & stoverij
Hertenbiefstuk en stoverij met een wildgarnituur en portsaus
€ 23,50

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

Surf & turf
Bavette steak met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus
€ 34,-

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

Bavette steak
met geroosterde aardappeltjes en pepersaus

of

Fish special
dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Crêpes suzette: met sinaasappelsaus
Tiramisu: amarena kers en pistache ijs
Peer en amandelcake: witte chocolade ijs
Dame blanche: met warme chocoladesaus

DESSERTS

Tiramisu
Tiramisu met een mousse van amarenakersen en pistache ijs
€ 9,50

Dame blanche
Zoals deze hoort met warme chocoladesaus
€ 8,50

Crêpes suzette
Flensjes met sinaasappelsaus en grand marnier met vanille ijs
€ 9,50

Peer & witte chocolade
Gepocheerde peer, amandelcake, roomijs van witte chocolade, chocoladesaus en pecannoten
€ 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,-

SEIZOENS SPECIALITEITEN

VOORGERECHTEN

Salade kreeft
Kreeft met ei, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
€ 22,-

Coquille & bloedworst
Gebakken coquilles en bloedworst met appel, zuurkool en saus van aceto balsamico
€ 16,-

HOOFDGERECHTEN

Mosselen Naturel
Geserveerd met frietjes en salade
€ 21,-

Fazantje
Op het karkas gebraden, confi van het pootje met zuurkool, appel en zijn eigen jus
€ 24,-

MENU VAN NOVEMBER

VOORGERECHTEN

Salade met garnalenkroketje, cocktail met Hollandse garnalen en gefrituurde nobashi garnaal
of
Gevulde champignons: gevuld met gehakt, spek en gegratineerd met oude kaas op een salade met quacamole
of
Pompoensoep: met knoflook, chorizo en paprika

HOOFDGERECHTEN

Bavette steak: met geroosterde aardappeltjes en een stroganoff saus
of
Kabeljauw: op de huid gebakken, met ouderwetse “slaaj stamp” met Zeeuws spek en een romige mosterdsaus
of
Wild stoverij: klassiek afgemaakt met kruidkoek en chocolade met spruitjes, aardappelpuree en rode kool

DESSERTS

Crêpes suzette: flensjes in sinaasappel saus met sinaasappel likeur en vanille ijs
of
Peer & witte chocolade: gepocheerde peer, amandelcake, roomijs van witte chocolade, pure chocoladesaus en pecan noten

MENU PRIJS
€ 24,50

MENU VAN DECEMBER

VOORGERECHTEN

Bonbon van zalm: gevuld met een rilette van zalm en verse kruiden en zoetzure groentjes
of
Serranoham: dungesneden Spaanse ham met een kroketje van tomaat en mozzarella op een frisse salade
of
Uiensoep: met Provençaalse kruiden en een kaascrouton

HOOFDGERECHTEN

Gebakken entrecote met een aardappeltaartje en saus van groene pepers
of
Op de huid gebakken zeebaars met gepofte tomaatjes en een witte wijnsaus met basilicum
of
Hertenbout biefstuk: biefstuk en hertenpeper met wildgarnituur en aardappelkroketjes

DESSERTS

Tiramisu: met pistache ijs en een mousse van amarenakersen
of
Tartetatin: op zijn kop gebakken appeltaartje met vanille ijs en karamelsaus

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