

LEUKE FESTIVALS IN APRIL EN MEI !



AGENDA

**11 EN 24 APRIL
18 GANGENMENU**

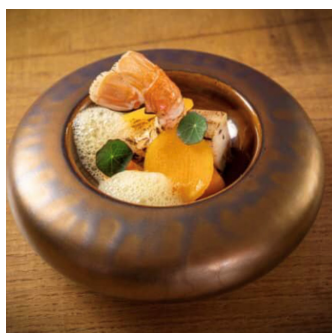
Op verzoek van vele gasten organiseren wij deze avond een culinaire rondreis verdeelt over 18 gangen met bijpassende wijnen. Dit zal de lente editie worden van dit thema.

€ 95.-
Reserveer tijdig!

**9 MEI ASPERGE
FESTIVAL**

Deze avond serveren wij een speciaal asperge menu wij gaan een 5 gangen menu bereiden inclusief bijpassende wijnen

€ 79.-
Reserveer tijdig!



VACATURES

BEDIENINGSMEDEWERKERS EN AFWASHULPEN GEZOCHT!

Wil jij een toffe bijbaan in de horeca? Ben je flexibel, collegiaal en iemand die weet van aanpakken? Heb jij zin om bij te verdienen in de avond uren en weekenden? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Wij bieden:

- een toffe en uitdagende bijbaan waar geen werkdag hetzelfde is;
- een gezellig en hardwerkend team van collega's;
- salaris in overleg.

WERKZAAMHEDEN (BEDIENING)

- ontvangen van gasten
- serveren van dranken en gerechten
- toelichten van dranken en gerechten
- de gasten een geweldige avond geven

WERKZAAMHEDEN (AFWAS)

- afwassen en het zorgdragen voor de spoelkeuken.

- kleine werkzaamheden in de keuken.

Is deze bijbaan jou op het lijf geschreven? Stuur dan een mail naar 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 en apart geserveerde garnituren
€ 16,75**VOORGERECHTEN****Steak Tartar**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**Flammkuchen**Krokante pizza uit de Elzas met crème fraîche, geitenkaas, ui en spekjes met honing walnootjes en rucola
€ 12,-**Salade van Hollandse garnalen**Hollandse garnalen met kropsla, eitje en romige cocktailsaus
€ 16,-**Tomatensoep**Van Italiaanse trostomaten
€ 8,-**Kreeftensoep**Rijkelijk gevuld met schaal en schelpdieren
€ 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???
€ 18,50**Zeeuwse benthobox**Garnalen, paling, oester, mosselen, krab, en kreeftensoep
€ 18,50**Mediterrane benthobox**Carpaccio, charcuterie, serranoham, vitello tonnato, scampi pil pil, en chorizo kroketje
€ 18,50**Japanse benthobox**Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, gewokte mosselen en dim sum
€ 18,50**Sashimi benthobox Zalm & tonijn**Combinatie van zalm en tonijn en oosterse salade
€ 16,50**Vega benthobox**Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten
€ 14,50**Zeeuwse Oesters**

Naturel	€ 3,50
Rode wijn vinaigrette	€ 3,75
Lauwwarm met Thaise dressing	€ 3,75
Proeverij van 6 oesters	€ 20,50

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**Kabeljauw bereidt met chorizo en een saus van tomaat
Diamanthaas 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,-

Forel

Gebakken forelfilet met gebakken amandelen en Hollandse garnalen in een klassieke kruidenboter
€ 22,-

Kabeljauw

Op de huid gebakken kabeljauw op mediterrane wijze met chorizo, olijven en ansjovis en een saus van tomaat
€ 23,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,50

Plateau schaal en schelpdieren

Kreeft, mossels, gamba's, krabschaar en oester
€ 36,-

Lasagne

Van gepofte groenten en kruiden met een saus van tomaat en pesto
€ 19,50



VLEES



Spare ribs

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

Saté

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

Proeverij van lam

3 bereidingen van Pyreneeën lam met Provençaalse garnituren en een saus van tijm
€ 24,50

Tournedos Australisch grainfed rund

Tournedos met een saus van gorgonzola of groene pepersaus
€ 29,50

Surf & turf

Diamanthaas met een halve Canadese kreeft en een pittige kreeftenjus
€ 34,-

SEIZOENS SPECIALITEITEN

VOORGERECHTEN

Salade kreeft

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

Oosters buikspek & scampi's

Geroosterd buikspek met gebakken scampi's met wakame en kerriesaus
€ 16,-

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 romige pepersaus

of

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

Dessert etagère

Cheese cake: met oreo ijs
Chocolade: diverse bereidingen
Crème brulee: met vers fruit
Dame blanche: met warme chocoladesaus



DESSERTS



Cheesecake

Romige cheesecake met ijs van oreo koekjes
€ 9,50

Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus
€ 8,50

Crème brulee

Van vanille met vers fruit en ijs van Ruby chocolade
€ 9,50

Chocolade

Proeverij van diverse bereidingen van chocolade
€ 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

Pasta aglio e olio

Pasta met scampi's, tomaatjes, basilicum in een pikante knoflookolie
€ 23,50

MENU VAN MAART

VOORGERECHTEN

Garnalen kroketjes met een frisse salade en limoenmayonaise
of
Antipasta: proeverij van Italiaanse voorgerechten met ieder zijn eigen garnituur
of
Thaise kippensoep

HOOFDGERECHTEN

Rib-eye steak met een groente ratatouille en een bearnaise saus
of
Gebakken parelhoenfilet met groentefrietjes en een saus van kerrie
of
Op de huid gebakken zalmfilet met een saus van witte wijn en bieslook

DESSERTS

Crème brulee: van vanille met vanille roomijs
of
Chocolade met verse ananas en ijs van passievruchten

MENU PRIJS
€ 24,50

MENU VAN APRIL

VOORGERECHTEN

Scampi's in tempura beslag gefrituurd met een oosterse salade en kerrie mayonaise
of
Wrap gevuld met carpaccio, olijfolie, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas
of
Tomatensoep

HOOFDGERECHTEN

Gebakken varkenshaas medaillons met een champignonroomsaus
of
Zeebaars met linguini en ratatouille met een saus van basilicum
of
Spies met biefstukjes van diamanthaas met gegrilde groenten en een spicy tomatensaus

DESSERTS

Cheese cake met ijs van oreo koekjes
of
Sorbet: 3 soorten sorbet ijs met seizoensfruit

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

