



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



VACATURES

Fulltime medewerker(s)
bediening

Medewerkers
spoelkeuken

Zelfstandig werkende
kok

Zelfstandig werkende
gastheer of gastvrouw

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

KOOKBOEK

Ga mee op een culinaire ontdekkingstocht langs de Brabantse Wal, een prachtig natuurgebied aan de rand van West-Brabant, op de grens met Zeeland en Vlaanderen.

Mark van Loon deelt ook zijn passie in dit mooie kookboek en wordt als onderdeel van het 7 gangen platinum box aangeboden tijdens de kerstdagen.

DE KERST KADOBOKEN

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

5 GANGEN BOX

Ontvangst met aperitief

Menu beleving en pure smaken met

5 gerechten

Bijpassende wijnen

Tafelwater

Koffie of thee met friandises

€ 175,- voor 2 personen

7 GANGEN PLATINUM BOX

Ontvangst met aperitief

Menu beleving en pure smaken met

7 gerechten

Bijpassende wijnen

Tafelwater

Koffie of thee met friandises

Kookboek De Smaak van de Brabantse Wal

€ 300,- voor 2 personen



Broodplank met smeersels

Aioli en tapenade

€ 5,25**KOUDE VOORGERECHTEN****Carpaccio**

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

€ 13,-**Huis gerookte Zalm & Paling**

Ambachtelijk gerookte zalm en paling met salade en klassieke garnituren

€ 16,75**Jamon iberico**

De beste ham ter wereld a la minute gesneden

€ 20,-**Plateau Iberico's**

Pata negra, salchichon, chorizo, en manchegokaas

€ 18,50**Steak Tartaar**

Handgesneden, zoetzure groentjes, mierikswortel-mayonaise en gepocheerd eitje

€ 16,75**Salade halve kreeft**

Salade kreeft, truffel, basilicum, eitjes en Parmazaanse kaas

€ 22,50**WARME VOORGERECHTEN****Scampi's in het pannetje**

Scampi's in knoflookolie met pepertjes

€ 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

€ 16,75**Scampi & coquille**

Gebakken scampi's en coquille met een frisse salade en dressing van knoflook en tomaat

€ 15,50**Tomatensoep**

Van Italiaanse trostomaten

€ 8,-**Soep van de dag****€ 8,50****Kreeftensoep**

Rijkelijk gevuld met stukjes kreeft

€ 14,50**VEGA VOORGERECHTEN****Quiche**

Van geitenkaas, tomaat, olijf en kruiden met een frisse salade

€ 12,50**Vega benthobox**

Wisselende creatie van diverse vegetarische gerechten

€ 14,50**VOORGERECHTEN TASTINGS****Garnaaltje, Garnaal en nog eens Garnaal**

Van Hollandse garnalen cocktail tot???

€ 18,75**Zeeuwse benthobox**

Kreeft, paling, oester, mosselen, krab, en kreeftensoep

€ 18,75**Mediterrane benthobox**

Carpaccio, charcuterie, serranoham, vitello tonnato, scampi pil pil, en chorizo kroketje

€ 18,75**Japanse benthobox**

Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, gewokte mosselen en dim sum

€ 18,75**Sashimi benthobox Zalm & tonijn**

Combinatie van zalm en tonijn en oosterse salade

€ 16,50**Zeeuwse Oesters**

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

**PUUR ZEELAND****Bordje gekookte mosselen**

Op de wijze van de chef

Kreeftensoep

Rijkelijk gevuld met stukjes kreeft

Halve kreeft

Naturel of gegratineerd

Dame blanche

Vanilleijs met warme chocoladesaus

€ 45,- Per persoon

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken slibtong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remouladesaus
€ 23,-

Kabeljauw

Op de huid gebakken kabeljauw, met aardappelmousseline en een saus van grove mosterd en dille
€ 24,50

Gebakken paling

Klassiek gebakken in roomboter
€ 28,-

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,50

Scampi's della casa

In knoflook gebakken scampi's in een romige pikante tomatensaus met linguini en cherrytomaat
€ 23,50

Hele of halve Kreeft

Kreeft naturel gekookt of gegratineerd met bearnaisesaus
€ 9,50 per 100 gram

Plateau schaal en schelpdieren

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



VEGA



Hamburger

Van oesterzwammetjes met kruiden, gorgonzola, walnootjes en een saus van champignons
€ 19,50

Lasagne

Van gepofte groenten, basilicum en geitenkaas
€ 19,50



VLEES



Spare ribs

18 uur gegaard en afgelakt met marinade geserveerd met huisgemaakte sambal
€ 20,50

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendij saté met atjar, pindasaus en kroepoek
€ 20,50

Hert & stoverij

Gebakken hertenbiefstuk met stoverij van de bout, geserveerd met wildgarnituur
€ 26,50

Iberico varken

Gebakken presa van het iberico varken, met een tortilla van chorizo en een saus van rode wijn
€ 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
€ 36,-

SHARED DINING MENU

Dit menu serveren wij als tapas om te delen is per tafel te bestellen

Voorgerechten

Tataki zalm en tonijn
Plateau iberico
Carpaccio

Tussengerechten

Garnalen kroketjes & kreeftensoep
Scampi pil-pil & gewokte mosseltjes

Hoofdgerecht

Fish special
Diamanthaas met groene pepersaus

Desserts

Proeverij van desserts

€45,- per persoon



DESSERTS



Tartetatin

Op zijn kop gebakken appeltaartje met vanille roomijs en slagroom
€ 9,50

Dame blanche

Vanille roomijs met warme chocoladesaus, en amandeltjes
€ 8,50

Exotic

Met ananas, passievrucht en mango en sorbet van pina colada
€ 9,50

Tiramisu & amarenakers

Taartje van tiramisu met mousse van amarenakers en pistache 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
€ 14,50



MENU VAN OKTOBER PRIJS € 24,50

VOORGERECHTEN

Sashimi zalm: dingesneden zalm met oosterse salade en sojasaus
 of
 Gerookte eendenborst met een klassieke waldorfsalade en aceto balsamico
 of
 Pompoensoep met chorizo en bieslook

HOOFDGERECHTEN

Entrecote: met een groente ratatouille en een bearnaise saus
 of
 Parelhoen filet: krokant gebakken, aardappelmousseline en saus van rode port
 of
 Gewokte mosselen: op Oosterse wijze gewokt met curry, limoen en bosui

DESSERTS

Sorbet: diverse soorten sorbet ijs met vers fruit
 of
 Panna cotta: van vanille met rood fruit

MENU VAN NOVEMBER PRIJS € 24,50

VOORGERECHTEN

Garnalen kroketjes: met een frisse salade en limoen mayonaise
 of
 Quiche van geitenkaas & serranoham: warme quiche van geitenkaas met dingesneden
 serranoham en tomatencompote
 of
 Mosterdsoep met mosselen

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaas: gebakken varkenhaasmedaillons met een champignonroomsaus
 of
 Zalmfilet: op de huid gebakken met een saus van mosterd en dille
 of
 Spies van diamanthaas: spies met biefstukjes van diamanthaas met aardappelgratin en
 pepersaus

DESSERTS

Poire belle helene: vanille ijs met gepocheerde peer en chocolade saus
 of
 Wafel: warme wafel met poedersuiker en vanille ijs

MENU VAN DECEMBER PRIJS € 24,50

VOORGERECHTEN

Rilette van gerookte vissoorten: met een aardappelsalade en mierikswortelmayonaise
 of
 Carpaccio: met Parmazaanse kaas, rucola en olijfolie
 of
 Thaise kippensoep

HOOFDGERECHTEN

Wildpeper: klassieke stoverij van wild afgemaakt met chocolade en
 kruidkoek met wildgarnituur
 of
 Kabeljauw: op de huid gebakken met een saus van kreeft
 of
 Sukade: met een winters stampotje en een saus van westmalle dubbel

DESSERTS

Tiramisu: met pistache ijs en amarenakersen
 of
 Tartetatin: op zijn kop gebakken appeltaartje met vanille ijs

TROUWE LEVERANCIERS



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 supersvers brood en banket



Huijzers
grootkeuken techniek

de coninck
WINES



bezoek onze website!
brasseriepuur.nl