

Steenbergsch Suffertje

2007

STEENBERGEN, VRIJDAG 4 JUNI 2021

2021

EINDELIJK.... WE MOGEN WEER !!!!



DE KOMENDE MAANDEN

JUN.

JUL.

& AUG.

3-gangenmenu

€ 26,50

LIEVE GASTEN

Wat hebben wij u heel lang moeten missen. En hoewel wij via onze bezorgservice nog wel contact hadden met velen van u, was het enorme moeilijke tijd voor ons en ons team. Want als gastronomie en gastvrijheid zo diep in je DNA zit, dan is het erg moeilijk om voor een langere tijd geen gasten meer te mogen ontvangen en te verwennen.

MAAR GELUKKIG KAN DAT WEER!

We hebben alles onder handen genomen van ontwikkeling van nieuwe gerechten tot een compleet nieuwe wijnkaart, nieuwe toiletten in onze brasserie en mooie private dining ruimte boven in ons zaaltje en nog veel meer.

Wij zijn dan ook erg blij de deuren weer te mogen openen en om u met volle energie en enthousiasme te mogen begroeten.

BIB GOURMAND

Wij zijn super trots om ook dit jaar de Bib Gourmand 2021 van Michelin te mogen ontvangen.

”De stempels van vroeger zijn in dit voormalige postkantoor ingeruild voor inventieve gerechten. De ambitieuze chef beheerst de moderne technieken en waagt zich soms aan gedurfde combinaties, zonder de smaakbalans uit het oog te verliezen. Zijn keuken is divers en lekker! In de aanleunende brasserie (Puur) is de aanpak laagdrempeliger (bron website BIB)”



VOORGERECHTEN

Broodplank met smeersels
€ 5,-

Gerookte zalm & paling
Koteletjes van gerookte zalm met gerookte paling,
kruidencrème, salade, radijs en komkommer
€ 16,50

Carpaccio
Australisch grainfed rund met Parmezaanse kaas,
truffelmayonaise, olijfolie en peper uit de molen
€ 13,50 Lekker met ganzenleverkrullen!!! € 16,50

Ceviche
Frisse ceviche van zeebaars met avocado, tomaat en
quinoa en een spicy mayonaise
€ 14,50

Steak Tartaar
Klassiek zoetzure groentjes gepocheerd eitje en
mierikswortelmayonaise
€ 16,-

Plateau iberico's
Bellota ham, salchichon, chorizo en manchegokaas
€ 18,50

Jambon iberico
Bellota ham à la minute gesneden
€ 20,-

Scampi's in het pannetje
Scampi's in knoflookolie met pepertjes
€ 14,50

Tomatensoep
Van trostomaten met balletjes
€ 8,-

Soep van de dag
Dagelijks wisselende soep
€ 8,50

Bisque van kreeft
Rijkelijk gevuld met schaal en schelpdieren
€ 14,50

VOORGERECHTEN VEGA

Pokebowl
Sushirijst met soja boontjes, mango, wakame,
komkommer, bosui met sesam en wasabi dressing
€ 15,75

Tomaat en Burrata
Salade van tomaat, kruiden, avocado en quinoa met
burrata en een frisse komkommer limoendressing
€ 15,75

HOOFDGERECHTEN VEGA

Ravioli van spinazie
Gevuld met Parmezaan en champignons met cremolata
van citroen, kappertjes en peterselie
€ 19,-

Aubergine Za'atar
Lasagne van gepofte aubergine met Za'atar kruiden,
tomaat en een saus van yoghurt
€ 19,-

OESTERS & SEAFOOD

Koud & lauwwarm

Oester natuur	€ 3,75
Oester sjalot, rode wijn vinaigrette	€ 4,-
Oester komkommer, wasabi en passie	€ 4,50
Oester lauwwarme Thaise vinaigrette	€ 4,-
Proeverij oester 4 stuks	€ 16,-
Proeverij oester 8 stuks	€ 30,-

OESTER EN CHAMPAGNE PLATEAU
PROEVERIJ 4 OESTERS & GLAS CHAMPAGNE € 28,-

Scampi's Pil-Pil look en pepertjes	€ 14,50
Kreukels in zeewater en witte peper	€ 7,50
Kokkeltjes gewokt met Thaise specerijen	€ 12,50
Mosselen gewokt op Oosterse wijze	€ 12,50
Zeeuwse krabscharen met mayonaise	€ 16,50

Plateau Fruits de mer € 37,50

Halve kreeft, gamba's, oesters en schelpjes
Geserveerd met mayonaise, cocktailsaus, vinaigrette,
salade en brood of frietjes

Warme Gerechten

Kreeft naturel in court-bouillon	€ 9,- 100gr
Kreeft gratineerd Thermidor	€ 9,- 100gr
Wilde gamba's knoflook en peterselie	€ 24,50
Zeeuwse mosselen Naturel	€ 21,-
Zeeuwse mosselen Mediterraan	€ 21,-
Zeeuwse mosselen Oosterse wijze	€ 21,-

**Geserveerd met mayonaise, cocktailsaus,
vinaigrette, salade en brood of frietjes**



BENTO BOX

Zeeuwse Bentobox
Garnalen, paling, oester, schelpjes,
krab en kreeftensoep
€ 19,75

Mediterrane Bentobox
Carpaccio, charcuterie, manchego, scampi,
kroketje en vitello tonnato
€ 19,75

Japanse Bentobox
Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal,
dim sum en mosselen
€ 19,75

Garnalen Bentobox
Van Hollandse garnaal tot.....
€ 19,75

Sashimi Bentobox
Zalm en tonijn met oosterse garnituren
€ 18,75

HOOFDGERECHTEN



VIS

**Gebakken sliptongen 3 stuks**

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

Zeebaars

Op de huid gebakken met Hollandse garnalen en een beurre blanc van kruiden
€ 24,50

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,50

Gebakken paling

Klassiek in roomboter gebakken met krielaardappelen en zilte groentjes
€28,-

Pasta frutti di mare

Scampi's en zeevruchten, verse linguini met look, tomaat en pepertjes met schaaldierencoulis
€ 24,-



VLEES

**Iberico varken**

Krokant gebakken presa van Iberico varken met een lasagne van aubergine en saus van sjalot en chorizo
€ 23,-

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendijen met cassave, atjar en pindasaus
€ 20,50

Tournedos Australisch grainfed rund

Gebakken tournedos met aardappelgratin en naar keuze pepersaus of gorgonzolasaus
€ 29,50

Surf & turf

Diamanthaas en kreeft met geroosterde krieltjes en zilte groentjes met een pikante saus van kreeft
€ 36,-

Spare Ribs

18 uur gegaard en afgelakt met ketjapmarinade, lente-uitjes en huisgemaakte sambal

SHARED DINING MENU

Dit menu serveren wij als tapasvorm om te delen en is enkel per tafel te bestellen

Voorgerechten

Sashimi zalm en tonijn met Oosterse garnituren
 Ceviche zeebaars met quinoa en spicy dressing
 Plateau iberico's diverse charcuterie

Tussengerechten

Bouillabaisse van Noordzeevis
 Krokette van chorizo
 Dim sums met sriracha en sojasaus

Hoofdgerechten

Fish special
 Diamanthaas met chimichurri

Kaas / Desserts

Selectie van geaffineerde kaasjes
 Proeverij van verschillende desserts

€ 45,- Per persoon



DESSERTS

**Selectie van kaas**

Diverse kazen uit binnen- en buitenland
€ 14,50

Dame blanche

Klassiek met vanilleroomijs, slagroom en warme chocolade
€ 8,50

Panna cotta exotic

Witte chocolade panna cotta met mango, passievrucht en kokos met een sorbet van passievrucht
€ 9,50

Zomerkoninkjes

Proeverij van verschillende bereidingen van aardbeien
€ 9,50

Tartelette & Scroppino

Taartje van lemon curd, merengue met een scroppino van limoncello
€ 9,50

Keuze Stress????

Dan maken wij voor u een proeverij van desserts
€ 14,50

3 GANGEN KEUZEMENU PRIJS € 26,50

JUNI

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm:
mootje van
gerookte zalm met een
crunch van furikake en
Oosterse groentjes

of

Antipasta:
Van Italiaanse ham met
een salade van tomaat,
basilicum en burrata

HOOFDGERECHTEN

Rendang van rund:
Indonesische stoverij met
kruidige jasmijnrijst,
cassave en zoetzure
groentjes

of

Toscaans vispotje:
Met linguini en tomaten
pestosaus gegratineerd met
Parmezaanse kaas

DESSERTS

Sorbet:
van diverse soorten
sorbetijs en vers fruit

of

Tiramisu exotie:
Tiramisu van kokos,
mango en passievrucht

JULI

VOORGERECHTEN

Ceviche van zeebaars:
Met een frisse salade van
quinoa, tomaat en spicy
mayonaise

of

Mediterraanse proeverij:
Proeverij van zomerse
voorgerechten met
garnituren

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet:
Op de huid gebakken
zalmfilet met een saus van
witte wijn en bieslook

of

Spies van diamanthaas:
Spies met biefstukjes van
diamanthaas met gegrilde
groenten en chimichurri

DESSERTS

Cheese cake:
Met sorbet van aardbeien

of

Dame blanche:
Van vanille ijs met
chocoladesaus

AUGUSTUS

VOORGERECHTEN

Proeverij van mosselen:
Soepje, gegratineerd en
gewokte mosselen

of

Tataki van diamanthaas:
Met Parmezaanse kaas,
truffelmayonaise en salade
van rucola, tomaat en
basilicum

HOOFDGERECHTEN

Blinde vink:
Van varkenshaas met
serranoham en een saus van
champignons

of

Zeebaars:
Met mosselen, linguini en
pepertjes, tomaat en rucola

DESSERTS

Panna cotta:
Met sorbet ijs en een vers
fruitsalade

of

Chocolade:
Taartje van chocolade met
amarenakersen

TROUWE LEVERANCIERS

