

3X IN OKTOBER EEN CULINAIRE REIS VAN 18 GANGEN



DE KOMENDE MAANDEN

SEP. & OKT.

3-gangenmenu

€ 26,50

AGENDA

9, 16 en 23 oktober
18 gangen menu

Laat Mark u meenemen op een culinaire reis van 18 gangen. Hierbij serveren wij een wijnarrangement. Dit jaar 3 keer in oktober. Reserveer snel!

€ 95.-



GEWIJZIGDE SLUITINGSDAGEN

Vanaf september hebben wij onze sluitingsdagen gewijzigd

Zondag en maandag gesloten

Tevens zijn wij met vakantiesluiting van 24 oktober t/m 31 oktober

VACATURES

Restaurant In de Oude
Stempel en Brasserie

Puur is op zoek naar jou!

Vanwege de aanhoudende drukte zijn wij op zoek naar Toppers! Wij zoeken gemotiveerde mensen zowel part-time als full-time

**Medewerkers
spoeelkeuken/keukenhulp**

Vanaf 15-16 jaar

**Zelfstandig werkend kok
Leerling kok niveau 3**

**Zelfstandig werkend
gastheer/gastvrouw**

**Leerling gastheer/
gastvrouw**

**Medewerkers bediening
part-time**

Vind je het leuk en een mooie uitdaging om ons team te komen versterken? Waarbij ook ruimte is om door te kunnen groeien.

info@brasseriepuur.nl

of bel

0167-567381

VOORGERECHTEN

Broodplank met smearsels € 5,75

Gerookte zalm & paling

Koteletjes van gerookte zalm met gerookte paling,
gezouten citroen en een wakame salade

€ 16,50

Carpaccio

Australisch grainfed rund met Parmezaanse kaas,
truffelmayonaise, olijfolie en peper uit de molen

€ 13,50 Lekker met ganzenleverkrullen!!! € 17,50

Hollandse garnalen

Cocktail van Hollandse garnalen met avocado, tomaat en
een klassieke cocktailsaus

€ 16,50

Steak Tartaar

Klassiek zoetzure groentjes gepocheerd eitje en
mierikswortelmayonaise

€ 16,-

Ganzenlever en Bellota ham

Terrine van ganzenlever met vijgencompote en
dun gesneden Bellota ham en krentenbrood

€ 18,50

Plateau iberico's

Bellota ham, salchichon, chorizo en manchego kaas

€ 18,50

Jambon iberico

Bellota ham à La minute gesneden

€ 20,-

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 sojaboontjes, mango, wakame,
komkommer, bosui met sesam en wasabi dressing

€ 15,75

Tomaat en Geitenkaas

Salade van geitenkaas, tomaat, kruiden, avocado en een
frisse limoendressing

€ 15,75

OESTERS & SEAFOOD

Koud & lauwwarm

Oester natuur	€ 3,75
Oester sjalot, rode wijn vinaigrette	€ 4,-
Oester komkommer, wasabi en passie	€ 4,50
Oester lauwwarmer 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

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	€ 27,50
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 sliptong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus

€ 24,50

Zeebaars & Mosselen

Op de huid gebakken met een Thaise curry van Zeeuwse mosselen en fijne groentjes

€ 24,50

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen

€ 23,50

Paling gebakken of gestoofd

Klassiek in roomboter gebakken of gestoofd met groene kruiden

€ 28,-

Scampi's in look

Gebakken scampi's met risotto van chorizo met een romige witte wijn knoflooksaus

€ 24,50



VLEES



Iberico tasting

Krokant gebakken presa en gestoofde wangetjes in tempranillo jus met een taartje van manchego kaas

€ 24

Eendenborst Hoi-Sin

Krokant gebakken eendenborst afgelakt met hoi-sin en een loempia en dim sum van het pootje

€ 24,50

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendijen met cassave, atjar en pindasaus

€ 21,50

Tournedos Australisch grainfed rund

Gebakken tournedos met seizoensgroenten en naar keuze pepersaus of gorgonzolasaus

€ 29,50

Surf & turf

Diamanthaas en halve kreeft met een pikante saus van kreeft

€ 36,-

Spare Ribs

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

€ 22,50

HOOFDGERECHTEN VEGA

Cannelloni porcino

Gevuld met eekhoorntjesbrood en spinazie met een saus van paddenstoelen en basilicum

€ 21,50

Melanzane van aubergine

Lasagne van gepofte aubergine met pijnboompitjes, rucola en een saus van tomaat

€ 20,50

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
Carpaccio met Parmezaanse kaas en truffel
Plateau iberico's diverse charcuterie

Tussengerechten

Bisque van kreeft
Kroketje van garnalen
Dim sums met sriracha en sojasaus

Hoofdgerechten

Mosselen op Mediterrane wijze
Spies van diamanthaas

Kaas / Desserts

Selectie van geaffineerde kaasjes

Kaas / Desserts

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

Truffon en Dulce de leche

Taartje van pure chocolade met een truffelganache, mousse van dulce de leche en pecannootjes

€ 9,50

Cheesecake & Rood fruit

Hangop met rood fruit en een tartelette van cheesecake met een sorbet van frambozen

€ 9,50

Keuze Stress????

Dan maken wij voor u een proeverij van desserts

€ 14,50

MENU VAN SEPTEMBER

VOORGERECHTEN

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

Pastrami: Italiaanse ham met een salade van tomaat, basilicum en Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHTEN

Entrecote: gebakken entrecote met ratatouille en een bearnaise saus
of

Curry van Zeeuwse mosselen: met sobanoedels en fijne groente geserveerd in een Thaise curry

DESSERTS

Cappuccino van rood fruit: met hangop van limoen en sorbet van rood fruit
of

Kaatmossel: vanille ijs met chocolade saus en advocaat

MENU PRIJS
€ 26,50

MENU VAN OKTOBER

VOORGERECHTEN

Garnalen kroketjes: met een frisse salade en een citroenmayonaise
of

Gerookte eendenborst: met een compote van vijgen en waldorfsalade

HOOFDGERECHTEN

Scholfilet: gebakken scholfilet met een saus van prei en bieslook
of

Spies van diamanthaas: Spies met biefstukjes van diamanthaas risotto van chorizo met gegrilde groenten

DESSERTS

Cheese cake: met sorbet van rood fruit
of

Crème brulee: van vanille met vanille roomijs

TROUWE LEVERANCIERS

