

Steenbergsch Suffertje

2007

STEENBERGEN, VRIJDAG 5 NOVEMBER

2021

2021

GENIET OOK THUIS HEERLIJK MET ONZE KERST MENU'S!



DE KOMENDE MAANDEN

**NOV. &
DEC.**

3-gangenmenu

€ 26,50

AGENDA

**27-11 en 4-12
Wild avond**

Deze avond verzorgen wij een 5 gangen wild menu inclusief bijpassende wijnen. Reserveer tijdig!

€ 85.- p.p.

**12-2-'22 en 19-2-'22
18 gangen menu**

Laat Mark u meenemen op een culinaire reis van 18 gangen hierbij serveren wij een wijnarrangement. Reserveer snel!

€ 95.-

**14 februari 2022
Valentijnsdag**

Maandag met Valentijnsdag zijn we geopend, zodat je je geliefde kan verrassen met een romantisch diner. 4 gangen menu - inclusief bruisend aperitief - 4 gangen wijnarrangement. Reserveer tijdig!

€ 75.-

**GEWIJZIGDE
SLUITINGSDAGEN**

Vanaf september hebben wij onze sluitingsdagen gewijzigd

Zondag en maandag gesloten

Tevens zijn wij gesloten van 27 december t/m 2 januari 2022

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 smeersels € 5,75

Gerookte zalm & paling

Koteletjes van gerookte zalm en gerookte paling, op een salade met chutney van komkommer en dille
€ 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
€ 18,50

Steak Tartaar

Handgesneden met zoetzure groentjes gepocheerd eitje en mierikswortel mayonaise
€ 16,50

Coquilles

Gebakken coquilles met een salade van wakame met een Thaise Tom kha kai saus
€ 16,50

Plateau iberico's

Bellota ham, salchichon, chorizo en manchego kaas
€ 18,50

Jambon iberico

Bellota ham à La minute gesneden
€ 20,-

Tomatensoep

Van tomaten met balletjes
€ 8,-

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

Quiche van Geitenkaas

Met honing en hazelnootjes geserveerd met salade
€ 15,75



OESTERS & SEAFOOD

Koud & lauwwarm

Oester natuur	€ 3,75
Oester sjalot, rode wijn vinaigrette	€ 4,-
Oester komkommer, wasabi en passie	€ 4,50
Oester lauwarme 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 gegratineerd met oude kaas en look	€ 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 gegratineerd Thermidor	€ 9,- 100gr
Wilde gamba's knoflook en peterselie	€ 27,50

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 krab kroketjes
€ 19,75

Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met oesterse garnituren
€ 18,75

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken sliptong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remoulade saus
€ 24,50

Zalm & Scampi's

Gebakken zalmfilet met wokgroente, krokette van krab en een Tom kha kai saus
€ 24,50

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 23,50

Paling gebakken

Klassiek in roomboter gebakken
€ 28,-



VLEES



Kalfs Entrecote

Met een garnituur van champignons, ui en spek en een romige truffelsaus
€ 24,50

Hert & Stoverij

Biefstuk van hert met stoofpotje van de bout, geserveerd met klassiek wildgarnituur
€ 25,50

Saté

Grote spies van gemarineerde kippendijen met cassave, atjar en pindasaus
€ 21,50

Tournedos Australisch grainfed rund

Gebakken tournedos met seizoens groente 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

Ragout van bospaddenstoeltjes

Rijkelijk gevuld met padenstoeltjes, oude kaas en truffel
€ 21,50

Lasagne van gepofte groenten

Met een saus van tomaat en Parmezaanse kaas
€ 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
 Krokette van chorizo
 Dim sums met sriracha en sojasaus

Hoofdgerechten

Scampi's Pil-Pil
 Spies van diamanthaas

Kaas

Selectie van geaffineerde kaasjes

Desserts

Proeverij van verschillende desserts

€ 45,- Per persoon



DESSERTS



Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen- en buitenland
€ 14,50

Dame blanche

Klassiek met vanillerooms, slagroom en warme chocolade
€ 8,75

Nougat & Ananas

IJstaartje van nougat met nougatine crunch en compote van ananas en cranberries
€ 9,75

Chocolade & Vanilleroom

3 soorten chocolademousse met vanille
€ 9,75

Keuze Stress????

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



MENU VAN NOVEMBER

VOORGERECHTEN

Sashimi van zalm: dungseden zalm met soja en wasabi en een oosterse salade
of
Serranoham en chorizo: salade van serranoham en tomaat met chorizokroketjes

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw: gebakken kabeljauw met een saus van grove mosterd
of
Varkenshaas medaillons: omwikkelt met spek en een saus van champignons

DESSERTS

Tiramisu: met amarena kersen en pistache ijs
of
Sorbet: sorbetijs met een vers fruit salade

MENU PRIJS

€ 26,50



MENU VAN DECEMBER

VOORGERECHTEN


Proeverij van garnalen: kroketje, soepje en nobashi garnaal
of
Salade wilde hammetjes: met stoofpeertjes en walnoten en aceto balsamico

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet: op de huid gebakken met een wittewijnsaus en bieslook
of
Stoofpotje van wild: geserveerd met een klassiek wildgarnituur

DESSERTS

Tartetatin van appel: warm appeltaartje met vanille roomijs
of
Dame blanche



TROUWE LEVERANCIERS

