

YES! WE MOGEN WEER !!!!



AGENDA

**30 april
Zeeuwse
gastronomie**

Chef-Kok Mark van Loon heeft een grote liefde voor de Oosterschelde en werkt daar graag mee.

Deze avond serveren wij een menu wat in het teken staat van vis, schaal en schelpdieren met een dikke knipoog naar al het mooie wat Zeeland te bieden heeft.

Oesters, Oosterscheldekreeft, krab en nog veel meer lekkernijen gaan wij verwerken in een mooi 6 gangen menu.

€ 80.- p.p.

13 & 14 mei

**18 gangen menu
de voorjaars
editie**

Culinaire reis van 18 gangen inclusief wijnen bestaande uit mooie seizoensproducten. Menu 18- gangen incl wijnen

€ 95.-

**OESTER EN CHAMPAGNE
PLATEAU**

**PROEVERIJ 4 OESTERS
& GLAS CHAMPAGNE**

€ 28,-



SUPRISE MENU

**dagelijks samengesteld
door Mark van Loon**

3 gangen surprise menu € 36,-

4 gangen surprise menu € 46,-

VOORGERECHTEN

Broodplank met smeersels € 5,95

Tompouce van gerookte zalm en paling
Dunne laagjes met gerookte zalm, aardappelsalade en
gerookte paling met een zachte kruiden crème
€ 18,50

Carpaccio
Australisch grainfed rund met Parmezaanse kaas,
truffelmayonaise, olijfolie en peper uit de molen
€ 14,50 Deluxe met ganzenlever!!! **€ 18,50**

Tempura scampi's
In tempura gefrituurde scampi's op een pikant
sesamkletsopje, meloen en kerriemayonaise
€ 16,50

Steak Tartaar
Handgesneden en klassiek aangemaakt met sjalot,
kappertjes, augurk en à la minute gepocheerd eitje
€ 18,50

Roos van zeebaars
Gemarineerd als civiche met avocado, tomaat en een
frisse salade van quinoa en dressing van passie
€ 17,50

Terrine van ganzenlever en belotta ham
Als sandwich geserveerd van krentenbrood, dingesneden
belotta ham en vijgen
€ 19,50

Hollandse garnalen
Cocktail van Hollandse garnalen met avocado, tomaat en
een klassieke cocktailsaus
€ 18,50

Plateau iberico's
Bellota ham, salchichon, chorizo en manchego kaas
€ 19,50

Jambon iberico
Bellota ham à La minute gesneden met
gerookte amandelen
€ 21,-

Tomatensoep
Van trostomaten met balletjes
€ 8,-

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

OESTERS & SEAFOOD

Koud & lauwwarm

Oester natuur	€ 4,25
Oester sjalot, rode wijn vinaigrette	€ 4,50
Oester komkommer, wasabi en passie	€ 4,50
Oester lauwarme Thaise vinaigrette	€ 4,50
Proeverij oester 4 stuks	€ 16,50
Proeverij oester 8 stuks	€ 30,50

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

Scampi's Pil-Pil look en pepertjes | € 15,50

Warme Gerechten

Kreeft naturel in court-bouillon	€ 11,- 100gr
Kreeft gegratineerd Thermidor	€ 11,- 100gr
Wilde gamba's knoflook en peterselie	€ 28,50

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

BENTO BOX

Zeeuwse Bentobox
Garnalen, paling, oester, garnalen kroket, krabsalade
en kreeftensoep
€ 20,75

Mediterrane Bentobox
Carpaccio, charcuterie, manchego, scampi,
kroketje en vitello tonnato
€ 20,75

Japanse Bentobox
Tonijn, zalm, oester, nobashi garnaal, dim sum en
Tom Kha kai kroketje
€ 20,75

Sashimi Bentobox
Zalm en tonijn met oosterse garnituren
€ 19,75

HOOFDGERECHTEN



Gebakken sliptong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remouladesaus
€ 25,50

Kabeljauw

Gebakken kabeljauwfilet met Hollandse garnaal en een romige kreeftenjus
€ 24,50

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 24,50

Linguine aglio e olio

In knoflook gebakken scampi's met verse pasta, cherrytomaatjes en basilicum
€ 25,50

Gebakken Paling

Klassiek in roomboter gebakken met citroen en kruiden
€ 29,50



Iberico tasting

Krokant gebakken en stoof van de wangetjes met een saus van sjalot en chorizo
€ 25,50

Rib-eye 275 gram

Rib-Eye steak met pommes pont neuf en geserveerd met een heerlijke bearnaisesaus
€ 26,50

Saté

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

Tournedos Australisch grainfed

Tournedos met een pastetjje van rund en saus van groene pepers of romige gorgonzola
€ 31,50

Surf & turf

Diamanthaas en halve kreeft met knoflook, peterselie en pepertjes en een romige kreeftenjus
€ 37,50

Spare Ribs

18 uur gegaard en afgelakt met ketjapmarinade, lente-uitjes gepofte aardappel met lookroom
€ 23,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Tomaat en burrata

Gemarineerde tomaatjes met Nederlandse burrata, basilicum, pijnboompitjes en aceto balsamico
€ 15,50

Vol au vent

Pasteitje gevuld met romige ragout van voorjaarsgroente en verse kruiden
€ 21,50



Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen- en buitenland
€ 15,-

Dame blanche

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

Vers fruit & sabayon

Salade van vers fruit met sorbetijs en een sabayon van citruss
€ 9,75

Chocolade en Baileys

Baileys parfait met pure chocolade en amarena kers
€ 9,75

Keuze Stress????

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



3 gangen surprise menu € 36,-

4 gangen surprise menu € 46,-

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

Kreeftensoep
Kroketje van chorizo
Dim sums met sriracha en sojasaus

Hoofdgerechten

Scampi's Pil-Pil
Spies van diamanthaas met pepersaus

Kaas

Selectie van geaffineerde kaasjes

Desserts

Proeverij van verschillende desserts

€ 46,- Per persoon

TROUWE LEVERANCIERS



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

spoelkeuken/keukenhulp

Vanaf 15-16 jaar

Zelfstandig werkend kok

Leerling kok niveau 3

Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

Leerling gastheer/gastvrouw

Medewerkers bediening part time

Vindt 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