

Steenbergsch Suffertje

2007

STEENBERGEN, VRIJDAG 6 MEI

2022

CULINAIR FESTIVAL 16-19 JUNI 2022



AGENDA

16-19 JUNI 2022

Met elkaar, voor elkaar!

ProefMei staat niet alleen voor proeven, genieten en beleven maar is tegelijkertijd ook een platform waar talent, kennis, innovatie en creativiteit elkaar ontmoeten. Samen met onze partners werken wij aan een duurzame toekomst waarin het beste voor én van de regio centraal staat.

Wij geven graag het podium aan datgene wat voor u van belang is als partner. Bereik en aandacht op maat voor datgene waar u voor gaat en staat.

Een exclusief podium waarop we publiek, kennis en innovatie met elkaar in contact brengen.

En dat alles op de Brabantse Wal, het scharnierpunt van de groenblauwe Zuidwestelijke Delta. Met elkaar, voor elkaar...

Meer info? Kijk op www.proefmei.nl of neem contact via info@proefmei.nl.

**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

3x Cocktail
Presentatie van 3 klassieke cocktails
Hollandse garnalen, kreeft en krab met ieder zijn eigen garnituur
€ 18,75

Carpaccio
Australisch grainfed rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, olijfolie en peper uit de molen
€ 14,75 (extra ganzenlever supplement €4,75)

Tompouce van gerookte zalm en paling
Geserveerd met remoulade van eitjessalade, en zachte mosterdsaus
€ 18,75

Terrine ganzenlever en Belotta ham
Geserveerd met compote van vijgen en getoast krentenbrood
€ 19,50

Steak Tartaar
Handgesneden en klassiek aangemaakt met een à la minute gepocheerd eitje
€ 18,75

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

Ceviche van makreel
Gemarineerde en geschroeide makreel met rode biet, wakame en sesam
€ 16,50

Jambon Iberico
Dungesneden Belotta ham met gerookte amandelen
€ 21

Tomatensoep
Van trostomaten geserveerd met balletjes
€ 8,-

Bisque van kreeft
Geserveerd met schaaldieren
€ 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 lauwwarme 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
Kreukeltjes in zeewater met witte peper	€ 9,50
Kokkeltjes met een Thaise vinaigrette	€ 13,50
Plateau fruits de mer	€ 39,50
Halve kreeft, gamba's, oesters en schelpjes	

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

Warme Gerechten

Oosterschelde kreeft naturel	€ 12,- 100gr
Oosterschelde kreeft gegratineerd	€ 12,- 100gr
Wilde gamba's knoflook en peterselie	€ 28,50

BENTO BOX

Zeeuwse Bentobox

Paling, kreeft, krabsalade, schelpjes, oester en kreeftensoep
€ 20,75

Japanse Bentobox

Sashimi van zalm en tonijn, oester, nobashi garnaal, dim sums en tom Kha kai kroketje
€ 20,75

Mediterrane Bentobox

Carpaccio, kroketje van chorizo, charcuterie, scampi pil-pil, tonijn en manchego kaas
€ 20,75

Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met oosterse garnituren
€ 19,75

SEIZOENSSPECIALITEITEN

Salade Oosterschelde kreeft

Salade van kreeft, asperges en ganzenlever met een truffelmayonaise
€ 24,75

Aspergesoep

Gevuld met asperges en gerookte zalm
€ 12,50

Asperges

Geserveerd met ham of gerookte zalm, eitje en krieltjes met een hollandaise saus
€23,50

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken sliptongen 3 stuks

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

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 24,50

Zeebaars

Op de huid gebakken met zilte groenten en een witte wijnsaus met Hollandse garnalen
€ 24,50

Scampi's

Gebakken in knoflook, geserveerd met trostomaatjes en linguini in een romige pestosaus
€ 25,50

Gebakken Oosterschelde Paling

Klassiek in roomboter gebakken met citroen en kruiden
€ 28,50



VLEES



Proeverij van Iberico varken

Secreto, Presa en gestoofde wang met een saus van tempranillo, chorizo en sjalot
€ 25,50

Rib-eye 275 gram

Hasselback aardappel, Provençalse groente en bearnaisesaus
€ 26,50

Saté

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

Tournedos Australisch grainfed

Tournedos met aardappelgratin en seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus
€ 31,50

Surf & turf

Diamanthaas met kreeft met look, pepertje en peterselie met een kreeftenjus
€ 37,50

Spare Ribs

18 uur gegaard en afgelakt met ketjap, bosuitjes en huisgemaakte sambal
€ 23,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Steak tartaar

Van gepofte bietjes met zoetzure groentjes en een sorbet van mosterd
€ 15,50

Lasagne

Van geroosterde groenten met een vulling van geitenkaas, tomaat en basilicum
€ 19,50



DESSERTS



Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen- en buitenland
€ 15,-

Dame blanche

Klassiek met vanilleijs, slagroom en warme chocolade
€ 9,75

Tartelette & Romanoff

Tartelette gevuld met aardbeien en banketbakkersroom
Vanille roomijs met verse aardbeien overgoten door een romanoffsaus
€ 10,50

Siciliaanse Cannoli

Gevuld met crème van roomkaas, chocolade en gekonfijte sinaasappel geserveerd met een scroppino van sinaasappel
€ 10,50

Keuze Stress???

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

OOSTERSCHELDE KREEFTEN
MENU

Salade kreeft geserveerd met asperges, ganzenlever en truffelmayonaise

Bisque van kreeft

Halve Oosterschelde kreeft naturel geserveerd

Dessert of Kaas

3 gangen menu € 45,50

4 gangen menu € 59,50



SUPRISE MENU

dagelijks samengesteld
door Mark van Loon

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 van zalm en tonijn
Carpaccio met truffel en Parmezaan
Plateau Iberico's

Tussengerechten

Bisque van kreeft
Kroketjes van chorizo
Dim sums met sriracha en sesamsaus

Hoofdgerechten

Scampi's Pil-Pil
Diamanthaas met tomatensalsa

Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Proeverij van verschillende desserts

€ 47,50 Per persoon

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

TROUWE LEVERANCIERS

