

## LEUKE EVENEMENTEN IN HET NAJAAR



### **AGENDA** **20 augustus** **Mark op reis....**

Chef Kok Mark van Loon is dit jaar op culinaire roadtrip door Spanje geweest.

Een ontdekkingstocht van noord tot zuid Spanje waarin oude tradities, culinaire geheimen maar ook vernieuwde kooktechnieken en vooral: fantastisch eten centraal staan.

Deze ervaring wil ik graag met jullie delen, door een menu te serveren van mijn belevingen hiervan.

We serveren deze avond een 12 gangen menu wat we begeleiden met prachtige Spaanse wijnen.

Menu inclusief wijnen:

**€ 95.- p.p.**

### **25 augustus** **BBQ**

22 t/m 27 augustus wordt de 52e Kleine Tour Steenberg georganiseerd.

Zoals jullie van ons gewend zijn organiseren wij op 25 augustus tijdens de tijdrit een BBQ

Aanvang voor de BBQ is om 17.30 uur, reserveer tijdig!!!

**€ 25.- p.p.**

### **17 september** **Fruits de** **Mer-experience**

Het beste uit de zee komt samen tijdens de Fruits de Mer-Experience

Deze avond serveren wij een 8 gangen menu bomvol lekkernijen uit de zee en Oosterschelde!

Het menu zal niet alleen uit schaal en schelpdieren bestaan, maar ook mooie visgerechten zullen in het menu niet vergeten worden.

**€ 85.- p.p.**

### **15 en 22 oktober** **18 gangen menu** **de najaars editie**

Deze datums serveren wij ons populaire 18 gangen menu.

Een heerlijke avond genieten van 18 gerechtjes begeleid door mooie wijnen. Aanvang 18.00 uur

Menu inclusief wijnen

**€ 105.- p.p.**

**OESTER EN CHAMPAGNE  
PLATEAU**

**PROEVERIJ 4 OESTERS  
& GLAS CHAMPAGNE**

**€ 28,-**

## VOORGERECHTEN

### Broodplank met smeersels € 5,95

#### Carpaccio

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

### Tompouce van Hollandse garnalen, gerookte zalm en paling

Geserveerd met remoulade van eitjessalade, en zachte cocktailsaus  
€ 18,75

### Terrine ganzenlever en Belotta ham

Geserveerd met compote van vijgen en getoast krentenbrood  
€ 19,50

### Ceviche van zeebaars

Met een salade van grapefruit, venkel, avocado en gebakken scampistaartjes  
€ 18,50

### Steak Tartaar

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

### Plateau iberico's

Belotta ham, salchichon, chorizo en manchego kaas met gerookte amandelen  
€ 19,50

### Salade kreeft

Salade van kreeft, pata negra, ganzenlever en Parmezaanse kaas met truffelmayonaise  
€ 24,75

### Jambon Iberico

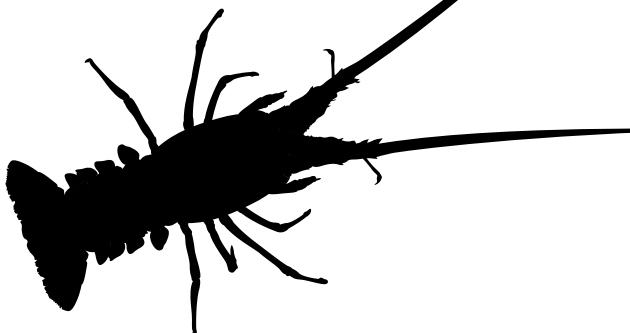
Dungesneden Belotta ham met gerookte amandelen  
€ 21,-

### Tomatensoep

Van tomaten met balletjes  
€ 8,-

### Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren  
€ 14,50



## OESTERS & SEAFOOD

### Koud & lauwarm

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

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

Scampi' s Pil-Pil	€ 15,50
Plateau fruits de mer Halve kreeft, gamba's, oesters en schelpjes geserveerd met mayonaise, vinaigrette en brood of frietjes	€ 39,50
Zeeuwse mosselen Natuurlijk gekookt of Mediterraan (tomaat, knoflook, olijf) of Oosters (kerrie, limoen, bosui, pepertje) geserveerd met sauzen en brood of frietjes	€ 25,50

### Warme Gerechten

Kreeft naturel	€ 12,- 100gr
Kreeft gegratineerd	€ 12,- 100gr
Wilde gamba's knoflook en peterselie	€ 29,50

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

## BENTO BOX

### Zeeuwse Bentobox

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

### 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

# HOOFDGERECHTEN



## VIS



### Gebakken sliptong 3 stuks

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

### Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen  
**€ 24,50**

### Oosterschelde bouillabaisse

Zeebaars en verschillende schaal en schelpdieren in een klassieke bouillabaisse geserveerd  
**€ 26,50**

### Scampi's

Gebakken in knoflook, geserveerd met een orzo pasta van tomaat en chorizo  
**€ 25,50**

### Gebakken Oosterschelde paling

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



## VLEES



### Proeverij van kalf

Rosé gebakken en gestoofd met zoetzure cipollini uitjes, frisse taboulé geserveerd met een saus van champignons en salie  
**€ 25,50**

### Rib-eye 275 gram

Met little gem, Parmezaan en salsa verde, pont neuf aardappelen en bearnaise  
**€ 26,50**

### Saté

Grote spies van kippendijen met cassave, atjar en pindasaus  
**€ 22,50**

### Tournedos Australisch grainfed

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus (gebakken ganzenlever en truffeljus supplement € 8,50)  
**€ 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

### Gazpacho

Spaanse koude gazpacho met een zomerse taboulé salade en kroketjes van mozzarella  
**€ 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**

### Rood fruit & Scroppino

Diverse bereidingen van rood fruit, cheesecake en scroppino van citroen  
**€ 10,50**

### Panna cotta met perzik

Panna cotta met een compote van perzik, crème van witte chocolade. Sabayon van prosecco en sorbet van framboos  
**€ 10,50**

### Keuze Stress????

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

# OOSTERSCHELDE MENU

Proeverij van Zeeuwse Tafeloesters

\*\*\*

Salade kreeft geserveerd met truffelmayonaise \*

\*\*\*

Bisque van kreeft

\*\*\*

Mosselen naturel geserveerd

\*\*\*

Dessert of Kaas

**4 gangen menu € 45,50**

**5 gangen menu \* € 59,50**



# SURPRISE MENU

**Laat u verrassen door de creativiteit van 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  
Kroketje van chorizo  
Dim sums met sriracha en sesamsaus

### Hoofdgerechten

Mosselen mediterraan  
Diamanthaas met salsa verde

### Kaas

Selectie van kazen

### Desserts

Proeverij van verschillende desserts

**€ 47,50 Per persoon**

## COLLEGA'S GEZOCHT

Wij breiden graag onze familie uit en zijn op zoek naar de volgende familie leden.

### **KANJER VOOR IN DE SPOELKEUKEN**

### **ZELDSTANDIG WERKEND KOK**

### **GASTHEER / GASTVROUW**

( FULLTIME / PARTTIME / BIJBAAN )

Wij bieden jou een mooie functie waarbij je deel uitmaakt van een professioneel en gedreven familie die van aanpakken weet en waar voldoende ruimte is voor jou enthousiasme en groei. We bieden je prima arbeidsvoorwaarden aan welke passen bij je functie en verantwoordelijkheden.

### **ENTHOUSIAST GEWORDEN? BEL OF MAIL ONS OP:**

0167-567381 | [info@brasseriepuur.nl](mailto:info@brasseriepuur.nl)

Delen is fijn, onze dank hiervoor!

## TROUWE LEVERANCIERS

