

18 GANGENMENU DE NAJAARS EDITIE



AGENDA

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**

**PROEVEELIJ 4 OESTERS
& GLAS CHAMPAGNE**

€ 28,-

COLLEGA'S GEZOCHT

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

KANJER VOOR IN DE SPOELKEUKEN

ZELFSTANDIG 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

Delen is fijn, onze dank hiervoor!

VOORGERECHTEN

Broodplank met smeersels € 5,95

Carpaccio

Australisch grainfed rund met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, olijfolie en peper uit de molen
€ 15,- (extra ganzenlever supplement **€ 4,75**)

Bonbon van gerookte zalm

Gevuld met Hollandse garnalen, batons gerookte paling en klassieke huzarensalade
€ 18,75

Geitenkaas en ganzenlever

Taartje van geitenkaas en ganzenlever in dunne laagjes opgebouwd, met appel en afgebrand als crème brûlée met een stroopje van pedro ximinez en geserveerd met krentenbrood
€ 19,50

Steak tartaar

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

Coquilles en tonijn

Gebakken coquilles op een tartaar van tonijn, gemarineerde avocado en een saus van tomaat, Thaise basilicum en limoen
€ 19,75

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 trostomaten met balletjes
€ 8,50

Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren
€ 14,50

OESTERS & SEAFOOD

Koud & lauwwarm

Zeeuwse Tafeloester natuur	€ 4,25
Zeeuwse Tafeloester sjalot, rode wijn vinaigrette	€ 4,50
Zeeuwse Tafeloester komkommer, wasabi en passie	€ 4,50
Zeeuwse Tafeloester lauwwarme 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 CUVÉE HEENWERF € 28,-

Scampi's Pil-Pil | € 15,75

Plateau fruits de mer

Halve kreeft, gamba's, oesters en schelpjes geserveerd met mayonaise, vinaigrette en brood of frietjes | € 39,50

Zeeuwse mosselen

Naturel gekookt of
Mediterraan (tomaat, knoflook, olijf) of
Oosters (kerrie, limoen, bosui, pepertje)
geserveerd met sauzen en brood of frietjes | € 25,50

Kreeft naturel | € 12,- per 100 gr
Kreeft gegratineerd | € 12,- per 100 gr
Wilde gamba's met look en peterselie | € 29,50



BENTO BOX

Zeeuwse Bentobox

Paling, kreeft, krabsalade, schelpjes, oester en kreeftensoep
€ 21,-

Japanse Bentobox

Sashimi van zalm en tonijn, oester, nobashi garnaal, dim sums en tom Kha kai kroketje
€ 21,-

Mediterrane Bentobox

Carpaccio, kroketje van chorizo, charcuterie, scampi pil-pil, tonijn en manchego kaas
€ 21,-

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

Zeebaars Dieppoise

Zeebaars met aardappelmousseline, met een saus van mosseltjes en Hollandse garnalen
€ 26,50

Scampi's tom kha kai

Geroosterde scampistaartjes met Thaise groente, jasmijnrijst en een saus van tom kha kai
€ 26,50

Gebakken Oosterschelde paling

Klassiek in roomboter gebakken met slaai stamp met spekjes
€ 29,50



VLEES



Eendenborst Hoi Sin

Krokant gebakken eendenborst, afgelakt met hoi-sin, dim sums en loempia van eend, oosterse groente en hoi-sin saus
€ 25,50

Ossobuco Milanese

Zacht gegaarde kalfsschenkel in een rijke jus met saffraan risotto, gremolata
€ 24,50

Saté

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

Tournedos Australisch grainfed

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus (gebakken ganzenlever en truffeljus supplement € 8,50)
€ 32,50

Surf & turf

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

Short Ribs

18 uur gegaard en afgelakt met Koreaanse lak, bosui en spicy kimchi
€ 24,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Steak tartaar

Maar dan anders! Van rode biet en klassiek aangemaakt met een sorbet van mosterd
€ 15,50

Risotto

Van saffraan met fijne groente, Parmezaanse kaas en gremolata
€ 21,50



DESSERTS



Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen en buitenland
€ 15,-

Dame blanche

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

Tartelette

Gevuld met crème van hazelnoot, mousse van ruby chocolade, rood fruit en roomijs van nougat
€ 10,50

Crème brulee

Van vanille met een salade van vers fruit en vanille roomijs
€ 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



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 mediteraan
Eendenborst hoi sin

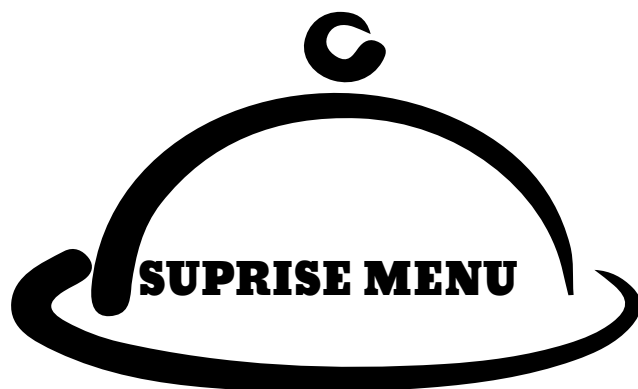
Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Proeverij van verschillende desserts

€ 47,50 Per persoon



**Laat u verrassen door de creativiteit
van Mark van Loon**

3 gangen surprise menu € 36,-

4 gangen surprise menu € 46,-

TROUWE LEVERANCIERS

