

IN FEBRUARI: 18 GANGEN MENU DE WINTEREDITIE



AGENDA



**zaterdag 4 februari
en vrijdag 10 februari
18 gangen menu
de wintereditie**

Een heerlijke avond genieten van 18 gerechtjes begeleid door bijpassende wijnen. Aanvang 18.00 uur. Reserveer tijdig!

**€ 105.- incl.
wijnen**

14 februari 2023

Valentijnsdag

Serveren wij een menu vol liefde 5 gangen inclusief bruisend aperitief. Reserveer tijdig!

€ 75.-

25 maart 2023

Mark op reis...

We gaan dit jaar de culinaire roadtrip vervolgen. Het thema zal deze keer bestaan uit noord Spanje en Portugal. We serveren deze avond een 8 gangen menu wat we begeleiden met prachtige Spaanse en Portugese wijnen. Aanvang 18.00 uur. Reserveer tijdig!

**€ 95.- incl.
wijnen**

COLLEGA'S GEZOCHT

KANJER VOOR IN DE SPOELKEUKEN

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

GASTHEER / GASTVROUW

(FULLTIME / PARTTIME / BIJBAAN)

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

0167-567381

info@brasseriepuur.nl
Delen is fijn, onze dank
hiervoor!

VOORGERECHTEN

Broodplank met smeersels € 6,95

Carpaccio

Australische grainfed met Parmezaanse kaas, truffel en
Font Clara olijfolie
€ 15,- (extra ganzenlever supplement **€ 4,75**)

Gerookte zalm & paling op toast

Toast van briochebrood met hierop ambachtelijk gerookte
zalm en paling, crème fraîche met bieslook en een frisse
kruidensalade

€ 19,75

3x Cocktail

Hollandse garnalen, cocktailsaus, tomaat en avocado
Kreeft, truffel, Parmezaan en eendenlever,
Gemarineerde tonijn, wakame, meloen, sesam

€ 24,75

Steak tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt, geserveerd met
een à la minute gepocheerd eitje
Zoetzure groentjes en broodcroutons

€ 19,75

Kabeljauw en scampi in tempura

Kibbeling en scampi in een oosters jasje op een
sesamkletskep, meloen oosterse salade, met een saus van
kerrie, sesam en soja

€ 19,75

Tomatensoep

Van trostomaten met balletjes

€ 8,95

Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren

€ 14,95



FOOD STEPS

Plateau Food Steps - proeverij van onderstaande delicatessen:	€ 22,50
Manchego kaas proeverij	€ 16,50
Salchichon Cebo & Belotta iberico	€ 16,50
Chorizo Cebo & Belotta iberico	€ 16,50
Jamón Cebo Iberico	€ 21,-
Jamón Belotta Iberico	€ 24,50

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 CUVEE HEENWERF € 28,-

Scampi' s Pil-Pil	€ 16,50
-------------------	---------

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, garnaal, oester en
kreeftensoep

€ 21,50

Japanse Bentobox

Sashimi van zalm en tonijn, oester, nobashi garnaal,
dim sums en tempura van kabeljauw

€ 21,50

Mediterrane Bentobox

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

€ 21,50

Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met Oosterse garnituren

€ 21,50

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken sliptongen 3 stuks

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

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 26,50

Kabeljauw & scampi's

Geserveerd met een korstje van Catalaanse worst en gebakken scampi's, tomaat en een saus van saffraan
€ 26,50

Gebakken Oosterschelde paling

Klassiek in roomboter gebakken en geserveerd met prei en kastanjechampignons en een saus van mosterd en dille
€ 29,50



VLEES



Proeverij van eend

Krokant gebakken eendenborst, cannelloni gevuld met confit de canard en eendenlever en geserveerd met een heerlijke truffelsaus
€ 28,50

Rib eye

Gegrilde rib eye steak met dikke frieten, bearnaise saus kropsla salade met croutons, Parmezaan en mayonaise
€ 27,50

Saté

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

Tournedos Australisch grainfed

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

Surf & turf

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

VEGETARISCHE GERECHTEN

Steak tartaar

Maar dan anders! Van rode biet, klassiek aangemaakt als steak tartaar geserveerd met Parmezaan en een gepocheerd eitje
€ 18,50

Tomaat

Signature van Mark, mousse van tomaat met een interieur van pesto geserveerd met een sorbet van geitenyoghurt en basilicum
€ 19,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Tempura van Risotto

Van rijst uit Pals, gevuld met paddenstoeltjes en fijne kruiden, afgewerkt met manchego kaas en krokant gefrituurd in tempura beslag en geserveerd met truffelsaus
€ 22,50

Biet Wellington (30 min bereidingstijd)

Gepofte biet in bladerdeeg gebakken met spitskool en duxelles van champignons en een saus van rode port
€ 24,50



DESSERTS



Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen en buitenland
€ 15,-

Dame blanche

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

Crêpes "Suzette" liquor 43

Flensjes in een saus van sinaasappel en 43 met praline roomijs
€ 12,50

Pure chocolade & Pornstar martini

Flan van pure chocolade met ijs van pornstar martini
€ 12,50

Keuze Stress???

Dan maken wij voor u een proeverij van desserts
€ 15,50

FOOD STEPS BY

MARK VAN LOON MENU

Menu bestaande uit prachtige ingrediënten die wij rechtstreeks importeren uit Spanje

Proeverij van diverse charcuterie en manchego kaas

Kabeljauw met een korstje van Catalaanse worst met rijst uit Pals en saffraan saus *

Cannelloni van gekonfijte eend, eendenborst en eendenlever met saus van truffel

Crêpes "Suzette" liquor 43: Flensjes in een saus van sinaasappel en 43 met praline roomijs

3 gangen menu € 42,50

4 gangen menu * € 52,50

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 charcuterie

Tussengerechten

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

Hoofdgerechten

Tempura van kabeljauw en scampi's
Proeverij van eend

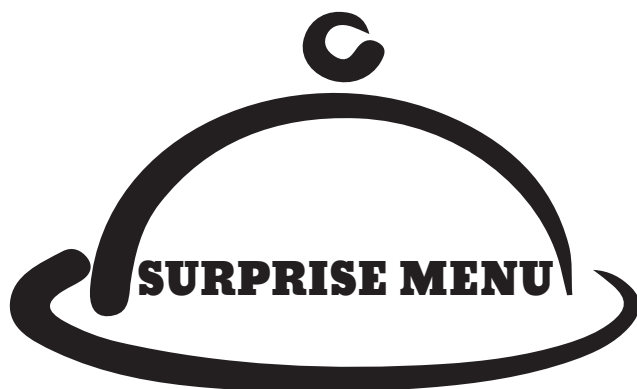
Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Proeverij van verschillende desserts

€ 49,50 Per persoon



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

3 gangen surprise menu € 39,50

4 gangen surprise menu € 49,50

TROUWE LEVERANCIERS

