



HEERLIJKE ZOMERSE SPECIALITEITEN



AGENDA

17 augustus

BBQ Kleine Tour

14 t/m 19 augustus wordt de Kleine Tour Steenbergse georganiseerd.

Zoals jullie van ons gewend zijn organiseren wij 17 augustus tijdens de tijdrit een BBQ. Aanvang voor de BBQ is om 17.30 uur, reserveer tijdig!

€ 25,- p.p.

26 augustus

Mark op reis.....

Graag willen wij jullie meenemen op een culinaire roadtrip door Italië

Een ontdekkingstocht van noord tot zuid Italië waarin oude tradities, culinaire geheimen maar ook nieuwe kooktechnieken en vooral fantastisch eten centraal zullen staan.

Ik wil graag mijn ervaringen met jullie delen. Door een menu te serveren verdeeld over 12 gerechtjes wat we begeleiden door prachtige Italiaanse wijnen.

Menu inclusief wijnen

€ 95,-

16 september

Mossel & Bier festival

We hebben voor deze avond een 4 gangen menu samengesteld bomvol mosselen

Dit combineren we met mooie bijpassende speciaal bieren en mocht u nou geen liefhebber van speciaal bieren zijn dan schenken we graag een passend wijn arrangement.

Menu inclusief bieren

€ 75,-

13 en 14 oktober

18 gangen menu de najaars editie

Deze 2 datums organiseren 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,-

Ben jij een echte teamplayer?

Wil jij werken en leren combineren?

Wil je deel uitmaken van een leuk, gezellig en jong team en ben jij klaar voor een uitdaging?

VACATURES

MEDEWERKER BEDIENING
(FULLTIME & PARTTIME)

MEDEWERKER SPOELKEUKEN

SOLLICITEER DAN NU!

0167-567381

info@brasseriepuur.nl

Of kom even langs

VOORGERECHTEN

Broodplank met smeersels € 6,95

Carpaccio

Australische grainfed met Parmezaanse kaas, truffel en Font Clara olijfolie
€ 15,- (extra ganzenlever supplement) € 5,-

Geitenkaas & Eendenlever

Taartje van geitenkaas en eendenlever opgebouwd in dunne laagjes, en afgebrand als crème brûlée, met een compote van appel, stroop van balsamico en krentenbrood
€ 19,75

Coquille & Tonijn

Gebakken coquilles op een tartaar van gemarineerde tonijn, crème van avocado, coulis van tomaat en Thaise basilicum met een saus van Tom kha kai
€ 19,75

Salade kreeft

Rijke salade van kreeft met dungseden belottaham, krullen van eendenlever, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise
€ 26,75

Steak tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt, geserveerd met een à la minute gepocheerd eitje. Gemarineerde tomaatjes, chips van oude kaas en kruidenmayonaise
€ 19,75

Tartelette van gerookte zalm en paling

Krokant taartje gevuld met ambachtelijk gerookte zalm en Oosterschelde paling, crème van mosterd en dille, kwarteleitjes, Hollandse garnalen en een kruidensalade
€ 21,75

Scampi's Pil-Pil

Scampi's uit de oven in een olie van knoflook en pepertjes
€ 16,50

Proeverij iberico's

Belotta ham, salchichon, chorizo en manchego kaas met gerookte amandelen geserveerd met pan con tomate
€ 22,50

Jamón Belotta Iberico

Dungseden Belotta ham met gerookte amandelen en geserveerd met pan con tomate
€ 24,50

Tomatensoep

Van trostomaten met balletjes
€ 8,95

Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren
€ 15,95

OESTERS

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

BENTO BOX

Zeeuwse Bentobox

Paling, kreeft, krab, garnaal, oester, mosselen en kreeftensoep
€ 21,50

Japanse Bentobox

Sashimi van zalm en tonijn, oester, nobashi garnaal, dim sums en Oosterse mosselen
€ 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

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Spaanse gazpacho

Ijskoude gazpacho met een zomerse taboulé salade geserveerd met kroketjes van mozzarella
€ 16,50

Tomaat

Tomaat gevuld met een mousse van tomaat en pesto, crème van avocado en sorbet van geitenyoghurt en basilicum
€ 19,50

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken sliptongen 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remouladesaus
€ 26,50

Wilde gamba's

Geroosterd in een pikante olie van knoflook en pepertjes
€ 29,50

Fish special

Dagelijks door Mark & Max voor u gekozen
€ 25,50

Kreeft

Naturel in court-bouillon gekookt of gegratineerd geserveerd met huisgemaakte mayonaise
€ 13,- per 100 gram

Zeebaars & scampi's

Op de huid gebakken zeebaars met scampi's, kruidige jasmijnrijst, gewokte Thaise groente en een saus van Tom kha kai
€ 26,50

Gebakken Oosterschelde paling

Klassiek in roomboter gebakken of op Japanse wijze afgelakt met soja en furikake
€ 29,50

Zeeuwse mosselen

Naturel gekookt of Mediterraans of Oosterse wijze met diverse sauzen, brood of frites
€ 25,50



VLEES



Proeverij van kalf

Rosé gebakken staartstuk met gestoofde wangetjes, frisse taboulé salade, frietjes van polenta en een saus van tomaat en salie
€ 26,50

Rib-eye 275 gram

Gegrilde rib-eye steak met pont neuf aardappel en klassieke bearnaise saus
€ 28,50

Saté new style

Spiesjes van geroosterde kippendijen met kroepoek, krokante nasi, zoetzure komkommer en een kruidige pinda cashewnotensaus
€ 23,50

Eendenborst Hoi sin

Krokant gebakken eendenborst afgelakt met hoi-sin saus, dim sum van eend en gewokte knapperige groenten
€ 25,50

Tournedos Australisch grainfed

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus (gebakken eendenlever en truffeljus supplement € 8,50)
€ 34,50

Surf & turf

Diamanthaas met halve kreeft met look, pepertje en peterselie en een kreeftenjus
€ 39,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Lasagne

Lasagne van geroosterde groente met een vulling van geitenkaas, pijnboompitjes en een saus van tomaat en basilicum
€ 22,50

Risotto in tempura

Klassieke risotto van paddenstoelen, fijne groente en truffel in een krokant jasje, krullen van Parmezaanse kaas met een saus van truffel
€ 24,50



DESSERTS



Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen en buitenland
€ 15,-

Dame blanche

Klassiek met vanille-ijs, slagroom en warme chocolade
€ 9,75

Rood fruit & Scroppino

Tartelette gevuld met cheesecake en citroen met salade van rood fruit en een heerlijke frisse scroppino
€ 12,50

Panna cotta van perzik

Panna cotta met gepocheerde perzik, coulis van citroen-tijm en crème van witte chocolade met een sorbet van framboos
€ 12,50

Keuze Stress???

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

OOSTERSCHELDE MENU

Proeverij van oesters

4 stuks, naturel, rode wijn, wasabi /passie en Thaise wijze

Bisque van kreeft

Rijkelijk gevuld met kreeft

Zeeuwse mosselen naar keuze

Naturel, Mediterraans of Oosters geserveerd met brood of frites

Kaas of dessert

4 gangen menu € 59,-



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 en manchego

Tussengerechten

Bisque van kreeft
Scampi's pil-pil
Dim sums met sriracha en sesam saus

Hoofdgerechten

Zeeuwse mosselen op Mediterraanse wijze
Proeverij van kalf

Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Proeverij van verschillende desserts

€ 49,50 Per persoon



SURPRISE MENU

**Laat u verrassen door de creativiteit
van Mark & Max**

3 gangen surprise menu € 39,50

4 gangen surprise menu € 49,50

