

HEERLIJKE SEIZOENSSPECIALITEITEN BIJ PUUR



AGENDA

**Zaterdag 18
november
Culinaire
wildavond**

Deze avond serveren wij een 5 gangen menu met heerlijke wildgerechten.

Uiteraard serveren wij hier een bijpassend wijnarrangement bij. Menu inclusief wijnen

€ 95.- p.p.

Kerst 25 & 26 december

Voor beiden dagen hebben wij voor het restaurant een 6 gangen menu samengesteld.

En in de brasserie heeft u de keuze uit een 4 of 5 gangen keuzemenu. Reserveer tijdig!

Puur voor thuis

Kerst 24-25 & 26 december |
Oud & Nieuw 31 december

Ook dit jaar serveren wij weer een heerlijk keuzemenu voor thuis.

En hebben we een fantastische tasting box samengesteld met verschillende gerechtes.

27 december zijn wij gesloten.

COLLEGA'S GEZOCHT

MEDEWERKER
BEDIENING (FULLTIME
& PARTTIME)

MEDEWERKER
SPOELKEUKEN

**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) € 5,-

Eendenlever en Belottaham

Terrine van eendenlever met dungseden belottaham,
compote van kweeper, salade van rode biet, stroop van
balsamico en toast van krentenbrood
€ 20,75

Tartaar van Tonijn

Tartaar van tonijn fris aangemaakt met olijfolie en
limoen geserveerd met exotisch fruit, crème van avocado,
kletskep van sesam en kerriemayonaise
€ 20,75

Salade kreeft

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

Coquilles

Gebakken coquilles met verschillende bereidingen van
pompoen, gebakken appel en een saus witte wijn saus
met vadouvan specerijen.
€ 21,75

Steak tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt, geserveerd
met een à la minute gepocheerd eitje, zoetzure uitjes,
piccalilly en crème van mosterd
€ 19,75

Huisgerookte zalm en paling

Koteletjes van huisgerookte zalm met garnituur,
paling op toast met crème fraîche en zalmkaviaar en een
klassieke cocktail van Hollandse garnalen
€ 22,75

Scampi's Pil-Pil

Scampi's uit de oven in een olie van knoflook en pepertjes
€ 17,50

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 lauwarme 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

Steak tartaar

Maar dan anders!
Van rode biet, klassiek aangemaakt als steak tartaar
geserveerd met een sorbet van mosterd
€ 18,50

Tomaat

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

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken sliptong 3 stuks € 26,50
Grote gebakken Noordzeetong € 49,-
 In bruisende boter gebakken met citroen en remouladesaus

Wilde gamba's
 Geroosterd in een pikante olie van knoflook en pepertjes
€ 29,50

Fish special
 Dagelijks door Mark & Max voor u gekozen
€ 26,50

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

Zeebaars & Coquille
 Gebakken zeebaars met coquille, crème van pompoen,
 kruidige fregola en saus van kerrie
€ 28,50

Kabeljauwfilet
 Geserveerd met mosselen en Hollandse garnalen,
 kroketjes van aardappel en een saus dieppoise
€ 27,50



VLEES



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

Rib-eye 275 gram
 Gegrilde rib eye steak met dikke frieten, bearnaise saus
 kropsla salade met croutons, Parmezaan en mayonaise
€ 29,50

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

Hertenrugfilet & Stoverij
 Zacht gegaarde filet en stoverij van de bout met klassiek
 wildgarnituur en zijn eigen jus
€ 28,50

Tournedos Australisch Grainfed
 Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of
 gorgonzolasaus **€ 35,50**
 (gebakken eendenlever en truffeljus supplement € 8,50)

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

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 en manchego

Tussengerechten

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

Hoofdgerechten

Tempura van kabeljauw met mango en kerrie
 Spiesje van diamanthaas en pepersaus

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

VEGETARISCHE GERECHTEN

Biet Wellington (30 min bereidingstijd)
 Gepofte biet in bladerdeeg gebakken met spitskool en
 duxelles van champignons en een saus van rode port
€ 24,50

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 achterzijde**

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
vanille roomijs**€ 14,50****Exotic**Creatie van pure en witte chocolade met exo-
tisch fruit en een schuim van pornstar martini**€ 12,50****Keuze Stress????**Dan maken wij voor u een proeverij van
desserts**€ 15,50**