

18 GANGEN MENU DE WINTEREDITIE



AGENDA

**Zaterdag 27 januari &
vrijdag 2 februari**

18 gangen menu de winter editie

Deze datums serveren wij ons populaire
18 gangen menu.

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

Menu inclusief wijnen:

€ 105.- p.p.

14 februari Valentijnsdag

Wij ontvangen jullie
met een bruisend
aperitief, waarna we
vervolgens 5 gangen
gaan serveren bomvol
liefde!!!

€ 75.- p.p.

Wij serveren dit menu
in het restaurant en
onze brasserie
Reserveer tijdig.

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
€ 16,- (extra ganzenlever supplement) € 5,-

3 x Cocktail

Hollandse garnalen, cocktailsaus en tomaat
Gemarineerde tonijn met meloen, wakame en sesam
Kreeft met truffel, eendenlever en Parmezaanse kaas

€ 24,75

Salade met gebakken scampi's

Heerlijke frisse salade met gebakken scampi staartjes,
gepofte honingtomaatjes en knoflookdressing

€ 22,75

Vitello Tonnato

Dungesneden kalfsrosbief op een romige mayonaise
van tonijn, gemarineerde blokjes tonijn en salade van
kappertjes, olijven, ansjovis en tomaat

€ 19,75

2 bereidingen Eendenlever

Terrine van eendenlever met dungesneden belottaham en
rode uienconfituur gebakken eendenlever op bloedworst
met een appeltje en toast van krentenbrood

€ 24,75

Steak tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt, geserveerd met
een à la minute gepocheerd eitje zoetzure groentjes,
crouton en crème van mosterd

€ 19,75

Huisgerookte gerookte zalm en paling op toast

Toast van brioche brood met hierop ambachtelijke
gerookte zalm en paling, geserveerd met mosterd crème
fraiche en bieslook en een heerlijke kruidensalade

€ 22,75

Scampi's Pil-Pil

Scampi's uit de oven in een olie van knoflook en pepertjes

€ 19,50

Proeverij iberico's

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

€ 22,50

Jamón Belotta Iberico

Dungesneden 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, krabsalade, garnaal, oester en
kreeftensoep

€ 22,50

Japanse Bentobox

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

€ 22,50

Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met Oosterse garnituren

€ 22,50

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Tartelette

Gevuld met tabouleh salade, pijnboompitjes en
crème van geitenkaas

€ 18,50

Tomaat

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

€ 19,50

HOOFDGERECHTEN



Gebakken sliptong 3 stuks € 27,50
Grote gebakken Noordzeetong (dagprijs)
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 & Scampi's
Op de huid gebakken zeebaars met scampi staartjes, linguini pasta aglio e olio cherrytomaat en een antiboise van tomaat
€ 28,50

Schnitzel van kabeljauw "Holsteiner"
Kabeljauw in een heerlijk krokant jasje met daarop gerookte zalm en een eitje geserveerd met een frisse saus gribiche
€ 24,50



Proeverij van kalf
Rosé gebakken filet van kalf met stoverij van kalfswangetjes, ratatouille van wintergroenten, klassieke rode wijnsaus met salie
€ 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

Tournedos Australisch Grainfed
Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus **€ 36,50**
(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

Oester met rode wijn dressing
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

Linguini met zeebaars en een antiboise van tomaat
Kalfswangetjes met winterse ratatouille en rode wijnsaus

Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Dessert van de dag
€ 52,50 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

Lasagne
Vegetarische lasagne van gepofte groenten en geitenkaas met een saus van tomaat en pesto
€ 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**

Diverse kazen uit binnen en buitenland

€ 15,-

Dame blanche

Klassiek met vanilleijs, slagroom en
warme chocolade

€ 9,75

Tarte tatin

Op zijn kop gebakken appeltaartje met frangipane, geslagen
room, calvadossaus en vanille roomijs

€ 14,50

Proeven van citrus fruit

Salade van citrusfruit met koude sabayon van cointreau,
tartelette met crème van sinaasappel en witte chocolade,
geserveerd met sorbet van bloedsinaasappel

€ 13,50

Keuze Stress???

Dan maken wij voor u een proeverij van desserts

€ 15,50

