

## WE HEBBEN HET VOORJAAR IN ONS BOL !!!



### AGENDA

13 april

#### kreeftenfestival

Deze avond serveren wij een menu bomvol kreeft! We hebben een mooi 5 gangen kreeftenmenu samengesteld voor u in combinatie met andere lekkernijen die de Oosterschelde rijk is. Reserveer tijdig!

€ 95,-

11 mei

#### asperge menu

Een heerlijke avond genieten van het witte goud. We serveren 6 gangen deze avond met in de hoofdrol de asperge. Reserveer tijdig!

€ 85,-



18 & 24 mei

#### 18 gangen menu de voorjaarseditie

Laat u verrassen door een culinaire rondreis verdeeld over 18 gerechtjes.

Dit menu begeleiden we met aangepaste wijnen. Aanvang 18.00 uur Reserveer tijdig!

€ 105,- incl.  
wijnen

### VACATURE ALERT !!!!

Ter uitbreiding van ons team hebben wij de volgende vacatures beschikbaar:

MEDEWERKER SPOELKEUKEN  
MEDEWERKER BEDIENING (FULLTIME & PARTTIME)

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?

### SOLLICITEER DAN NU!

0167-567381

 0648473094

info@brasseriepuur.nl  
Of kom even langs

## VOORGERECHTEN

### Broodplank met smearsels € 6,95

### Carpaccio

Australische grainfed met Parmezaanse kaas, truffel en Font Clara olijfolie  
€ 16,- (extra ganzenlever supplement) € 5,-

### Tonijn & coquille

Tartaar van gemarineerde tonijn, chutney van mango, gebakken coquille, Rotterdamse sojasaus en schuim van yuzu

€ 24,75

### Salade Oosterschelde kreeft

Heerlijke frisse salade met Oosterschelde kreeft, gemarineerde asperges, krullen van eendenlever en dingesneden bellotaham, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

€ 26,50

### Rolmops van kalfs lende

Geschroeide rolletjes van dingesneden kalfs lende gevuld met krokante groentjes, kimchi, vinaigrette van Rotterdamse sojasaus en geroosterde scampi's

€ 20,75

### Steak tartaar

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

€ 19,75

### Tartelette

Gevuld met ambachtelijk gerookte zalm en paling, salade van asperges en scharreleitjes, crème van mosterd met fijne kruiden

€ 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

Dingesneden Belotta ham met gerookte amandelen en geserveerd met pan con tomate

€ 24,50

### Tomatensoep

Van trostomaten met balletjes

€ 8,95

### Velouté van asperges

Gevuld met asperges en gerookte zalm en fijne kruiden

€ 13,95

### Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren

€ 15,95

## VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

### Crème brûlée

Van geitenkaas met diverse bereidingen van watermeloen, basilicum en walnoot

€ 17,50

### Tomaat

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

€ 19,50

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

### Melanzane

Lasagne van dunne laagjes aubergine in tomatensaus met specerijen en fetakaas

€ 21,50

### 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

## 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	€ 17,75
Proeverij Zeeuwse oester 8 stuks	€ 35,-

## BENTO BOX

### Zeeuwse Bentobox

Paling, kreeft, krabsalade, garnaaalkroketje, 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

## HOOFDGERECHTEN


**VIS**


### Gebakken sliptong 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

**€ 26,50**

### Oosterschelde kreeft

Naturel in court-bouillon gekookt of gegratineerd geserveerd met huisgemaakte mayonaise

**€ 13,- per 100 gram**

### Tongfilet

Met gebakken scampi's en coquilles, Thaise viskoekjes en saus van tom kha kai

**€ 29,50**

### Gebakken paling

In roomboter gebakken paling met zilte groentjes en afgeblust met citroen en peterselie

**€ 29,50**

**VLEES**


### Proeverij van lam

Diverse bereidingen van lam met fetakaas in filodeeg en gebakken asperges met een saus van gerookte knoflook

**€ 28,50**

### Buikspek & scampi's

Iberico buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur en gelakt met hoi sin, gebakken scampi's, Thaise viskoekjes en een saus van vadouvan specerijen

**€ 25,50**

### Rib-eye 275 gram

Gegrilde rib eye steak met gegrilde aardappeltjes en geserveerd met een chimichurri

**€ 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**

## ASPERGES

### Asperges met beenham

Met krieltjes, dungseden beenham, eitje en hollandaise saus

**€ 24,50**

### Asperges met gerookte zalm

Met krieltjes, lauwwarm gerookte zalm, eitje en hollandaise saus

**€ 25,50**

## OOSTERSHELDE KREEFTEN MENU

### Salade kreeft

Frisse salade met kreeft, bellotaham en truffelmayonaise

### Bisque

Krachtige bisque van kreeft gevuld met kreeft

### Kreeft

Halve kreeft in court bouillon gekookt geserveerd met zilte groente, frietjes en huisgemaakte mayonaise

### Aardbeien

Diversen bereidingen van lokale aardbeien

**Vier Gangen € 85,-**

## 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

Asperges met gerookte zalm  
Buikspek met scampi's met hoi sin en vadouvan saus

### Kaas

Selectie van kazen

### Desserts

Dessert van de dag

**€ 52,50 Per persoon**



## DESSERTS



### Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen en buitenland  
**€ 15,-**

### Dame blanche

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

### Aardbeien

Tartelette gevuld met Zwitserse room, parfait van aardbeien  
 en verse aardbeien  
**€ 14,50**

### Cheese cake

Van witte chocolade en mango, coulis van passievrucht en een  
 sorbet van porn star martini  
**€ 13,50**

### Crème brûlée

Ouderwetse klassieker van vanille met vers fruit en vanille  
 roomijs  
**€ 13,50**

### Keuze Stress???

Dan maken wij voor u een proeverij van desserts  
**€ 16,50**



## SURPRISE MENU

Laat u verrassen door de creativiteit  
 van Mark & Max

**3 GANGEN SURPRISE MENU € 39,50**

**4 GANGEN SURPRISE MENU € 49,50**