



HEERLIJKE ZOMERSE SPECIALITEITEN



AGENDA

8 augustus

5 t/m 10 augustus wordt de Kleine Tour Steenbergse georganiseerd. Zoals jullie van ons gewend zijn organiseren wij 8 augustus tijdens de tijdrit een BBQ. Aanvang voor de BBQ is om 17.30 uur. Reserveer tijdig!

€ 27,50

30 augustus

Wijn & Spijs avond met het wijnhuis Viyuela uit Ribera del Duero

Deze avond serveren wij een geweldig menu in samenwerking met deze wijnmaker. We gaan een proeverij serveren verdeeld over 5 gangen in combinatie met de wijnen van dit huis, tevens zal de wijnmaker hierbij alles uitleggen over dit fantastische wijnhuis. Aanvang 18.00 uur reserveer tijdig!

**€ 95,- incl.
wijnen**

21 september Fruits de mer festival

Laat u verrassen door een culinair zeevruchten festival. Wij serveren deze avond een 5 gangen menu met de lekkerste schaal en schelpdieren.

Dit menu begeleiden we met aangepaste wijnen.

Aanvang 18.00 uur
Reserveer tijdig!

**€ 105,- incl.
wijnen**

VACATURES !!!!

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

Medewerker spoelkeuken (fulltime & parttime)
Leerling gastheer/gastvrouw
Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw
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 & Scampi
Gemarineerde tonijn met meloen en tempura van scampi's
met een kletskep van sesam en kerriemayonaise
€ 21,75

Gebakken coquilles
Gebakken coquilles op Japanse wijze met glasnoedels,
met fijne groente en een saus van X.O. Specerijen
€ 24,75

Salade Oosterschelde kreeft
Heerlijke frisse salade met Oosterschelde kreeft met
krullen van eendenlever en dungseden bellotaham,
truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
€ 26,50

Hollandse garnalen
Klassieke cocktail met kropsla en Hollandse garnalen,
gemarineerde tomaatjes en cocktailsaus
€ 23,75

Steak tartaar
Handgesneden en klassiek aangemaakt, geserveerd met
een à la minute gepocheerd eitje, crème van piccalilly,
ansjovis en gefrituurde kappertjes
€ 19,75

Gerookte zalm & Oosterschelde paling
Ambachtelijk gerookte zalm en gerookte paling met
geroosterd briochebrood, Hollandse garnalen, klassieke
huzarensalade en mierikswortel mayonaise
€ 23,75

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

Proeverij iberico's
Bellota ham, salchichon, chorizo en manchego kaas met
gerookte amandelen
€ 22,50

Jamón Belotta Iberico
Dungseden Belotta ham met gerookte amandelen
€ 24,50

Tomatensoep
Van trostomaten geserveerd met balletjes
€ 8,95

Bisque van kreeft
Geserveerd met schaaldieren
€ 15,95

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Spaanse gazpacho
Ijskoude gazpacho met een zomerse taboulé salade en
krokante filo gevuld met fetakaas
€ 17,50

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

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, Hollandse garnalen,
mosselen, oester en kreeftensoep
€ 22,50

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

Gebakken Zeetong 500 gram

In bruisende boter gebakken met citroen en remouladesaus

dagprijs

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

Zeebaars Frutti di mare

Op de huid gebakken zeebaars met schaal en schelpdieren risotto afgemaakt met Parmezaanse kaas en een romige saus van kreeft

€ 29,50

Gebakken paling

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

€ 29,50

Zeeuwse Mosselen

Naturel gekookt of Mediterraan of Oosterse wijze geserveerd met brood of frites

€ 25,50



VLEES

Proeverij van kalf

Rosé gebakken kalf met gestoofde kalfswangetjes,risotto in een krokant jasje en een eigen jus afgemaakt met tomaat en salie

€ 26,50

Eendenborst Hoi sin

Krokant gebakken eendenborst afgelakt met hoi-sin saus en sesam geserveerd met gewokte groente en saus van hoi-sin

€ 25,50

Rib- eye 275 gram

Gegrilde rib eye steak met pont neuf aardappel, kropsla met mayonaise en Parmezaan en een bearnaise saus

€ 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

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Sigara Böregi

Krokante rolletjes van fetakaas en fijne groente met een saus van tomaat en aceto balsamico

€ 21,50

Risotto in tempura

Klassieke risotto in een krokant jasje, krullen Parmezaanse kaas met een truffelsaus

€ 24,50

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

Mosselen op mediterrane wijze
Kalfswangetjes in tomatensaus

Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Dessert van de dag
€ 52,50 Per persoon



DESSERTS



Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen en buitenland
€ 16,50

Dame blanche

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

Aardbeien Romanoff

Aardbeien romanoff met verse aardbeien en vanille roomijs
€ 13,50

Pêche Melba "New style"

Gepocheerde perzik met crème van amandel en witte chocolade
en sorbet van framboos
€ 14,50

Panna cotta van rood fruit

Panna cotta van vanille met rood fruit en geserveerd met een
heerlijke scroppino
€ 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