

HEERLIJKE SEIZOENSSPECIALITEITEN BIJ PUUR



AGENDA

23 november **Culinaire wildavond**

Deze avond serveren wij een 6 gangen menu met heerlijke wildgerechten. Uiteraard serveren wij hier een bijpassend wijnarrangement bij. Menu inclusief wijnen

€ 95,-

Kerst 25 & 26 december

Voor beide 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.

Puur voor thuis

Kerst 24-25 & 26 december en Oud & Nieuw 31 december. Ook dit jaar serveren wij weer een heerlijk keuzemenu voor thuis. En hebben we een fantastische tasting box samengesteld met 12 verschillende gerechtes.

18 gangen menu **De wintereditie**

Vrijdag en zaterdag **24 & 25 januari**

Vrijdag en zaterdag **31 januari & 1 februari**

Deze datums serveren wij ons populaire 18 gangen menu. Een heerlijke avond genieten van 18 gerechtes met bijpassende wijnen. Aanvang 18.00 uur. Reserveer tijdig!

€ 105,-

14 februari **Valentijnsdag**

We ontvangen jullie met een bruisend aperitief, waarna we vervolgens een 5 gangen menu serveren bomvol liefde! Wij serveren dit menu in het restaurant en onze brasserie

€ 75,-

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 smeersels € 6,95

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

2 bereidingen van tonijn
Spicy tartaar met wakame en avocado, geschroeide tonijn
met Rotterdamse sojasaus, furikake en sesam
€ 22,75

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

Geitenkaas & Eendenlever
Taartje van geitenkaas en eendenlever, afgebrand als
crème brûlée, geserveerd met krentenbrood en een
compote van appel
€ 22,75

3 x Cocktail
Hollandse garnalen, cocktailsaus en tomaat
Gemarineerde tonijn met kerrie, wakame en furikake
Kreeft met truffel, eendenlever en Parmezaanse kaas
€ 24,75

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

**Uit ambachtelijke rokerij Zalm, Paling
en heilbot**
Bordje dunesneden ambachtelijk gerookte zalm, paling en
heilbot met geroosterd briochebrood en apart geserveerde
garnituren met een frisse salade
€ 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 Bellota Iberico
Dunesneden Bellota ham met gerookte amandelen
€ 24,50

Tomatensoep
Van trostomaten geserveerd met balletjes
€ 9,95

Bisque van kreeft
Geserveerd met schaaldieren
€ 15,95

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Kroketjes van paddenstoelen
Salade met kroketjes van paddenstoelen, truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas
€ 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,
oester en kreeftensoep
€ 22,50

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

€ 29,50

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

€ 27,50

Kreeft

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

€ 13,- per 100 gram

Scampi's in Thaise curry

Gebakken scampi's geserveerd met noedels in een rijke Thaise curry met fijne groente

€ 28,50

Gebakken kabeljauw

Op de huid gebakken met kroketjes van hutspot, Hollandse garnalen en mosterdsaus

€ 28,50



VLEES

Proeverij van Iberico varken

Rosé gegaard en in ossobuco jus gestoofde wangetjes met kroketjes van ibericoham

€ 28,50

Hertenrugfilet & Stoverij

Gebakken filet en stoverij met een klassiek wildgarnituur en saus van rode port

€ 29,50

Steak & Rendang

Gegrilde steak met een rendang van sukade, kruidige jasmijnrijst en boemboe bali boontjes

€ 27,50

Tournedos Australisch Grainfed

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus

€ 36,50

(gebakken eendenlever en truffeljus supplement € 8,50)

Saté new style

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

€ 23,50

Surf & turf

Diamanthaas met halve kreeft met look, pepertje en peterselie met een kreeftenjus

€ 42,50

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Rendang van spitskool

Rendang van spitskool met kruidige jasmijnrijst, boemboe bali boontjes, zoetzure komkommer en cassave

€ 23,50

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

Kabeljauw met mosterdsaus
Rendang van rund met jasmijnrijst en zoetzure komkommer

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

€ 10,75

Trifle van Hazelnoot en Mandarijn

Panna cotta van cheesecake, met schuim van mandarijn en crumble van speculaas

€ 14,50

Baba & liquor 43

Klassiek frans cakeje gedrenkt in liquor 43, saus van koffie en kaneel met een luchtige parfait van maanzaad en kaneel

€ 14,50

Appeltaartje

Met amandel en vanille, saus van karamel 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