

## 18 GANGEN MENU DE VOORJAARSEDITIE



### AGENDA

#### 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,-



#### 18 & 19 april Oosterschelde kreeft & asperge festival

Deze avond laten wij u genieten van een menu bestaande uit 6 gangen. Met als hoofd ingrediënt Oosterschelde kreeft en asperges

€ 95,-

vrijdag en zaterdag  
9 & 10 mei

vrijdag en zaterdag  
16 & 17 mei

#### 18 gangen menu De voorjaarseditie

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

€ 105

### 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,-

#### Tonijn & Coquilles

Tartaar van tonijn met wakame, avocado en chutney van mango, gebakken coquilles en saus van Tom kha kai

€ 24,75

#### Salade kreeft

Heerlijke frisse salade met kreeft met krullen van eendenlever en dungseden bellotaham, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

€ 27,50

#### Tartetatin Eendenlever

Tartetatin van appel met gebakken bloedworst en gebakken eendenlever geserveerd met een reductie van rode port

€ 24,75

#### Steak tartaar Oosterse wijze

Handgesneden en klassiek aangemaakt, rolletjes van geschroeide kalfslende met fijne groente afgelakt met Rotterdamse sojasaus, crème van eidooier en chilimayonaise

€ 20,75

#### Gerookte zalm, Oosterschelde paling en Hollandse garnalen

Roos van huis gerookte zalm met gerookte Oosterschelde paling en klassieke cocktail van Hollandse garnalen

€ 24,75

#### 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

Dungseden 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

### Japane 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

€ 49,50

### 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 aglio e olio

Gebakken scampi's in knoflook met een pepertje en geserveerd met linguini en een romige knoflooksaus afgewerkt met peterselie

€ 29,50

### Gebakken kabeljauw Dieppoise

Op de huid gebakken kabeljauw filet met mousseline van aardappel, gegratineerde witlof en een saus van mosseltjes en Hollandse garnalen

€ 28,50

## HOOFDGERECHTEN


**VLEES**


### Meesterlijke Klassieker "Vol au Vent"

Zachte ragout van Boerderij kip met kalfsgehaktballetjes, krokante zwezerik afgewerkt met Hollandse garnaltjes, champignons en hollandaise saus

€ 29,50

### Rib-eye 300 gram

Gegrilde rib eye steak met dikke frieten en bearnaise saus, gegrilde groenten met Parmezaanse kaas en kruiden

€ 32,50

### Proeverij van kalf

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

€ 28,50

### Tournedos Australisch Grainfed

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus € 36,50  
(gebakken eendenlever en truffeljus supplement € 8,50)

### Buikspek & scampi's

Iberico buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur en gelakt met hoi sin, gebakken scampi's, Thaise viskoekjes en een saus Tom kha Kai

€ 27,50

### Saté new style

Spiesjes van geroosterde kippen dijnen 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

## 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 mosseltjes en Hollandse garnalen  
Iberico buikspek gelakt met hoi sin, Thaise viskoekjes en een saus Tom kha Kai

### Kaas

Selectie van kazen

### Desserts

Dessert van de dag

€ 52,50 Per persoon

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

### Vol au Vent

Klassieke ragout van diverse wintergroenten en paddenstoelen met een hollandaise saus

€ 23,50

### Risotto in tempura

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

€ 24,50


**DESSERTS**

**Selectie van kaas**

Diverse kazen uit binnen en buitenland  
**€ 16,50**

**Dame blanche**

Klassiek met vanilleijs, slagroom en  
 warme chocolade  
**€ 10,75**

**Citrus fruit & sabayon**

Panna cotta van vanille met salade van citrusvruchten,  
 sorbet van citrusfruit en koude sabayon  
**€ 13,50**

**Moulloux au Chocolat**

Warm taartje van pure chocolade met een vloeibaar interieur  
 van pure chocolade en roomijs van gezouten karamel  
**€ 14,50**

**Crêpes Normandië**

Opgerolde flensjes gevuld met gekarameliseerde appeltjes met  
 saus van calvados en vanille roomijs  
**€ 14,50**

**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**