

## WIJ VIEREN ONS 15 JARIG JUBILEUM



### AGENDA



#### 9 & 10, 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,- incl.  
wijnen**

### april, mei, juni

#### 15-jarig jubileum

1 april 2010 opende Restaurant In de Oude Stempel in het monumentale postkantoor haar deuren. Nu 15 jaar later willen we dat graag met u vieren, met een bijzonder signature menu. Dit menu bestaat uit 10 gerechtjes die we in 5 gangen zullen serveren. Deze gerechten, die we in de afgelopen jaren hebben doorontwikkeld, gaan we presenteren in 2 verschillende stijlen.

Dit menu serveren wij in de maanden april, mei en juni 10 gerechtjes verdeeld over 5 gangen. Reserveer tijdig!

**€ 95,-**

Wij hopen u graag te mogen verwelkomen.  
Met Q-linaire groet,  
Mark van Loon & zijn team

### VACATURE ALERT !!!!

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 € 7,95

#### Carpaccio

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

#### Tonijn & Scampi's

Tartaar van tonijn met sesam, tempura van scampi's en gemarineerde meloen geserveerd met kerriemayonaise en Rotterdamse sojasaus  
€ 24,75

#### Salade Riche

Heerlijke frisse salade met asperge, kreeft, gebakken coquille, dungseden belottaham, afgemaakt met krullen eendenlever, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas  
€ 29,50

#### Ceviche Zeebaars

Heerlijke ceviche van gemarineerde zeebaars, met een frisse salade van taboulé en fijne kruiden, gemarineerde tomaat, crème van avocado en dressing van komkommer, limoen en koriander  
€ 22,75

#### Steak tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt met zoetzure groentjes, broodcroutons, mierikswortelmayonaise, geserveerd met een à la minute gepocheerd eitje  
€ 21,75

#### Tartelette Gerookte zalm, Paling en Hollandse garnalen

Gevuld met ambachtelijke gerookte zalm en paling, Hollandse garnalen met salade van asperges en scharrelei, crème van mosterd en fijne kruiden  
€ 24,75

#### Scampi's Pil-Pil

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

#### Proeverij iberico's

Belotta 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 met balletjes  
€ 9,95

#### Velouté van asperges

Gevuld met asperges, gerookte zalm en fijne kruiden  
€ 13,95

#### Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren  
€ 15,95

## VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

### Sigara Boregi

In filodeeg gefrituurde fetakaas met een frisse salade van taboulé, gemarineerde tomaat, crème van avocado en dressing van komkommer, limoen en koriander  
€ 18,50

### Tomaat

Tomaat gevuld met een mousse van tomaat en pesto, burrata met truffel geserveerd met sorbet van geitenyoghurt en basilicum 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 lauwarme Thaise vinaigrette	€ 4,50
Proeverij Zeeuwse oester 4 stuks	€ 17,75
Proeverij Zeeuwse oester 8 stuks	€ 35,-

## BENTO BOX

### Zeeuwse Bentobox

Paling, kreeft, krabsalade, garnaalkroketje, 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

€ 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

### Oosterschelde Kreeft

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

€ 14,- per 100 gram

### Zeebaars

Met gebakken scampi's en coquilles geserveerd met risotto Milanese, zilte groenten en een romige knoflooksaus afgewerkt met gremolata

€ 29,50

### Gebakken Oosterschelde paling

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

€ 29,50

## SHARED DINING MENU

Dit menu serveren wij als tapasvorm om te delen en is enkel per tafel te bestellen

### Voorgerechten

Oester met komkommer, wasabi en limoen  
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  
Stoverij van lam met ras el hanout specerijen

### Kaas

Selectie van kazen

### Desserts

Dessert van de dag

€ 54,50 Per persoon

## ASPERGES

### Asperges met beenham

Met krieltjes, dungseden beenham, eitje en hollandaise saus

€ 24,50

### Aperges met gerookte zalm

Met krieltjes, lauwwarm gerookte zalm, eitje en hollandaise saus

€ 25,50

## HOOFDGERECHTEN



**VLEES**



### Proeverij van Lam

Diverse bereidingen van lam met fetakaas in filodeeg en gebakken asperges geserveerd met een saus van ras el hanout specerijen

€ 29,50

### Rib-eye 300 gram

Gegrilde Australische rib eye steak met dikke frieten en bearnaise saus

€ 32,50

### Kalfs Entrecote

Rosé gebakken, geserveerd met risotto Milanese, asperges en saus van ossobucco

€ 28,50

### Tournedos Australisch Grainfed

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus € 38,50  
(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 en Thaise viskoekjes

€ 27,50

### Saté new style

Spiesjes van geroosterde kippenlijen 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

€ 43,50

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

### Melanzane

Lasagne van dunne laagjes aubergine in tomatensaus met specerijen en burrata

€ 21,50

### 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  
**€ 18,-**

### Dame blanche

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

### Taco's en sorbet

3 zoete taco's van amandel gevuld met diverse soorten fruit en  
 3 verschillende soorten sorbets  
**€ 13,50**

### Baraquito

Geïnspireerd door een klassieke koffie cocktail van de  
 Canarische eilanden crème van dulce de leche, cheesecake met  
 koffie en Liquor 43 en sorbet van sinaasappel  
**€ 13,50**

### Aardbeien

Tartelette gevuld met Zwitserse room, parfait van aardbeien  
 met verse aardbeien en geslagen room  
**€ 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 € 42,50**

**4 GANGEN SURPRISE MENU € 52,50**