



## 18 GANGENMENU DE NAJAARSEDITIE



### AGENDA



#### 7 augustus kleine tour BBQ

4 t/m 9 augustus wordt de Kleine Tour Steenbergen georganiseerd. Zoals jullie van ons gewend zijn organiseren wij 7 augustus tijdens de tijdrit een BBQ. Aanvang voor de BBQ is om 17.30 uur

**€ 27,50**

#### 30 augustus Fruits de mer festival

Laat u verrassen door een culinair zeevruchten festival. Wij serveren een 5 gangen menu met de lekkerste vis, schaal en schelpdieren. Aanvang 18.00 uur reserveer tijdig!

**€ 85,-**

**Vrijdag & zaterdag  
26 & 27 september  
Vrijdag en zaterdag  
3 & 4 oktober**

#### 18 gangen menu najaarseditie

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**

### 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 smeersels € 7,95

#### Carpaccio

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

#### Tonijn & Coquille

Gemarineerde tonijn met geschroeide coquille, salade van  
komkommer, watermeloen, venkel en groene appel en een  
dressing van kokos en limoen  
€ 24,75

#### Salade kreeft

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

#### Gerookte paling op toast

Toast van brioche met ambachtelijk gerookte paling,  
gemarineerde bietjes en bieslook met crème fraîche en  
afgetopt met haringkaviaar  
€ 24,75

#### Steak tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt met zoetzure  
groentjes, broodcroutons, ansjovismayonaise geserveerd  
met een à la minute gepocheerd eitje  
€ 23,75

#### 3 bereidingen van huisgerookte zalm

Kort geschroeide gerookte zalm met dille en tzatziki,  
tartaartje van zalm met limoen en fijne kruiden, en een  
sandwich van krokant desembrood en gerookte zalm  
€ 23,75

#### 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

#### Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren  
€ 15,95

## VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

### Sigara Boregi en Gazpacho

Gemarineerde feta en krokant gefrituurde feta  
met salade van komkommer, watermeloen, venkel  
en groene appel met een heerlijke tzatziki  
€ 18,50

#### Tomaat

Tomaat gevuld met een mousse van tomaat en pesto  
geserveerd met 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 limoen   | € 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, Hollandse garnalen, oester  
en kreeftensoep

€ 23,50

### Japanse Bentobox

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

€ 23,50

### Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met Oosterse garnituren

€ 21,50

# HOOFDGERECHTEN



**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  
**€ 32,50**

**Fish special**

Dagelijks door Mark & Max voor u gekozen  
**€ 28,50**

**Kreeft**

Naturel in court-bouillon gekookt of gegratineerd geserveerd met huisgemaakte mayonaise  
**€ 13,- per 100 gram**

**Bouillabaisse**

Rijkelijk gevuld met diverse vissoorten, schaal en schelpdieren met zilte groentjes en overgoten met een krachtige bisque van kreeft, rouille en broodsoldaatjes  
**€ 29,50**

**Gebakken Oosterschelde paling**

In roomboter gebakken met zilte groentjes en afgeblust met citroen en peterselie  
**€ 29,50**

**Zeeuwse mosselen**

Naturel gekookt of Mediterraan of Oosterse wijze Geserveerd met sausjes, salade en brood of frites  
**€ 26,50**

# 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**

Zeeuwse mosselen op mediterrane wijze  
Iberico buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur en gelakt met hoi sin

**Kaas**

Selectie van kazen

**Desserts**

Dessert van de dag

**€ 54,50 Per persoon**

# HOOFDGERECHTEN



**Iberico wangetjes**

Gestoofte iberico wangetjes op de wijze van ossobucco met blote billetjes in het gras, bitterbal van chorizo en saus van rode wijn, tomaat en Italiaanse kruiden  
**€ 28,50**

**Wagyu Bavette**

Flanksteak van Australisch wagyu geserveerd met gyoza van wagyu en sesam oosterse groente en een Japanse zwarte pepersaus  
**€ 39,50**

**Saltimbocca alla Romana**

Rosé gebakken kalfslende met parmaham en Parmezaanse kaas en een garnituur van champignons en courgette geserveerd met een wittewijnsaus met salie  
**€ 28,50**

**Tournedos Australisch Grainfed**

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus **€ 38,50**  
(gebakken eendenlever en truffeljus supplement € 8,50)

**Buikspek & Coquille**

Iberico buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur en gelakt met hoi sin, gebakken coquille, dim sum van scampi, Oosterse groente en saus van XO  
**€ 29,50**

**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  
**€ 43,50**

# VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

**Melanzane**

Lasagne van dunne laagjes aubergine in tomatensaus met specerijen en kruidensalade  
**€ 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 vanille ijs, slagroom en warme chocolade  
van Callebaut  
**€ 12,75**

**Citroen merengue tartelette**

Tartelette met citroen cremé, afgewerkt met Italiaans schuim  
en een scroppino van limoncello  
**€ 14,50**

**Rood fruit**

Parfait van rood fruit met hangop van vanille, salade van rood  
fruit afgewerkt met stukjes brownie  
**€ 14,50**

**Bellini Peach**

In perzik likeur gepocheerde perzik met verveine,  
panna cotta van framboos en witte chocolade met een sorbet  
van Napoleon zuurtjes  
**€ 14,50**

**Keuze Stress???**

Dan maken wij voor u een proeverij van desserts  
**€ 17,50**

**SURPRISE MENU**

**Laat u verrassen door de creativiteit  
van Mark & Max**

**3 GANGEN SURPRISE MENU € 42,50**

**4 GANGEN SURPRISE MENU € 52,50**