

KERSTMENU'S EN PUUR VOOR THUIS



AGENDA



21 & 22 november Culinaire wild & Prestige wijn avond

Tijdens deze avonden staat het wildseizoen centraal, gecombineerd met een zorgvuldige selectie aan geselecteerde wijnen. We gaan 5 gangen serveren gecombineerd met een selectie aan prachtige top wijnen. Menu inclusief wijnen Reserveer tijdig!

€ 125,-

25 & 26 december Kerst

Voor beiden 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.

Kerst 24-25 & 26 december en Oud & Nieuw 31 december Puur voor thuis

Ook dit jaar serveren wij weer een heerlijk keuzemenu voor thuis. En hebben we een fantastische tasting box samengesteld met 12 verschillende gerechtjes.

Vrijdag & zaterdag 30 & 31 januari Vrijdag en zaterdag 6 & 7 Februari 18 gangen menu De wintereditie

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

10 & 11 & 12 februari Pre Valentijnsdag vanwege carnaval

We ontvangen jullie met een bruisend aperitief, waarna we vervolgens een 5 gangen menu serveren bomvol liefde !

€ 75,-

Vacature Alert !!!!

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

Medewerker spoelkeuken
(fulltime & parttime)

Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

Medewerker bediening
(fulltime & parttime) vanaf 16 jaar

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
€ 17,- (extra extra krullen eendenlever supplement) € 5,-

2 bereidingen van Tonijn & Coquille

Spicy tartaar met wakame en avocado en tataki van tonijn,
gebakken coquille met Rotterdamse sojasaus, furikake en
sesam
€ 24,50

Zwezerik & Bloedworst

Krokant gebakken zwezerik met gebakken bloedworst met
een appeltje, compote van rode ui, krullen van eendenlever
en een siroop van rode wijn en appelstroop
€ 26,50

Salade Kreeft

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

Steak Tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt met zoetzure
groentjes, ansjovismayonaise geserveerd met een à la
minute gepocheerd eitje
€ 23,50

3 x Cocktail

Hollandse garnalen, cocktailsaus en tomaat
Gemarineerde tonijn met kerrie, wakame en furikake
Kreeft met truffel, eendenlever en Parmezaanse kaas
€ 25,50

Uit ambachtelijke rokerij Zalm, Paling en heilbot

Bordje dungseden ambachtelijk gerookte zalm, paling en
heilbot met geroosterd briochebrood
€ 24,50

Scampi' s Pil-Pil

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

Proeverij iberico's

Bellotaham 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 met balletjes
€ 9,95

Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren
€ 16,95

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Kroketjes van paddenstoelen

alade met kroketjes van paddenstoelen, truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas
€ 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,
mosselen, oester en kreeftensoep

€ 23,50

Japanse Bentobox

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

€ 23,50

Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met Oosterse garnituren

€ 23,50

HOOFDGERECHTEN		HOOFDGERECHTEN	
VIS		VLEES	
Gebakken sliptong 3 stuks In bruisende boter gebakken met citroen en remouladesaus € 29,50		Proeverij van kalf Rosé gebakken kalfslende met gebakken zwezerik en gelakte kalfswang, bitterballetjes van risotto en saus van rode wijn en sjalot € 29,50	
Gebakken Zeetong 500 gram In bruisende boter gebakken met citroen en remouladesaus € 49,50		Hertenrugfilet & stoverij Gebakken filet met een klassieke stoverij, geserveerd met aardappelmousseline, stoofpeertjes en rode kool met een heerlijke wildjus € 29,50	
Wilde gamba's Geroosterd in een pikante olie van knoflook en pepertjes € 32,50		Tournedos Australisch Grainfed Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus € 38,50 (gebakken eendenlever en truffeljus supplement € 8,50)	
Fish special Dagelijks door Mark & Max voor u gekozen € 28,50		Taste of Asia Gebakken eendenborst met hoi sin, iberico buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur en een heerlijke rendang, geserveerd met kruidige jasmijnrijst en boemboe bali boontjes € 28,50	
Kreeft Naturel in court-bouillon gekookt of gegratineerd geserveerd met huisgemaakte mayonaise € 13,- per 100 gram		Saté new style Spiesjes van geroosterde kippendijen met kroepoek, krokante nasi, zoetzure komkommer en een kruidige pinda cashewnotensaus € 23,50	
Scampi's & Coquille Gebakken Scampi's en coquille, geserveerd met een linguine aglio e olio, kleine tomaatjes, basilicum en een romige knoflooksaus € 29,50		Surf & turf Diamanthaas met halve kreeft met look, pepertje en peterselie met een kreeftenjus € 43,50	
Gebakken Oosterschelde paling In roomboter gebakken met zilte groentjes en afgeblust met citroen en peterselie € 29,50			
Kabeljauw "Diepoisse" Op de huid gebakken kabeljauw met een mousseline van aardappel, spinazie en saus Diepoisse met Zeeuwse Mosselen en Hollandse garnalen € 29,50			
SHARED DINING MENU		VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN	
Dit menu serveren wij als tapasvorm om te delen en is enkel per tafel te bestellen			
<u>Voorgerechten</u> Oester met rode wijn dressing Sashimi van zalm en tonijn Carpaccio met truffel en Parmezaan Plateau charcuterie en manchego			
<u>Tussengerechten</u> Bisque van kreeft Scampi's pil-pil Dim sums met sriracha en sesam saus		Lasagne Van gepofte groenten gevuld met geitenkaas, saus van basilicum en tomaat € 21,50	
<u>Hoofdgerechten</u> Taste of Asia: Gebakken eendenborst met hoi sin, iberico buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur en een heerlijke rendang, geserveerd met kruidige jasmijnrijst en boemboe bali boontjes		Risotto in tempura Klassieke risotto in een krokant jasje, krullen Parmezaanse kaas met een truffelsaus € 24,50	
<u>Kaas</u> Selectie van kazen		<u>Desserts</u> Dessert van de dag	
€ 54,50 per persoon			



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

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

Trifle van Hazelnoot en Mandarijn

Cheesecake met hazelnootjes, sorbet en schuim van mandarijn
en crumble van speculaas

€ 14,50

Exotic

Biscuit van kokos met een salade van exotisch fruit en sorbet
van pornstar martini

€ 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