

SPECIAAL OOSTENRIJKSE ALMHÜTTE MENU



ALMHÜTTE MENU

Speciaal voor de liefhebbers en op verzoek hebben wij dit menu bomvol Oostenrijkse gerechten samengesteld.

Knoblauchbrot & Tiroler Speckplatte

Goulashsuppe / Frittatensuppe / Knoblauchsuppe

Käsespätzle / Tiroler Gröstl / Curryworst
Schweinshaxe met kartoffeln, senf en sauerkraut

Apfelstrudel & Kaiserschmarren

Maak je menu compleet met
Glühwein, Weissbier en Williams birne

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

€ 52,50 p.p.

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 smeersels € 7,95

Carpaccio

Australische grainfed met Parmezaanse kaas, truffel en
Font Clara olijfolie
€ 17,- (extra extra krullen eendenlever supplement) € 5,-

Gebakken coquilles en tartaar van tonijn Gebakken coquilles met een tartaar van tonijn en een kruidige tom kha kai en Oosterse groente € 24,50

2 bereidingen Eendenlever

Terrine van eendenlever met dungseden belottaham en
rode uienconfituur, gebakken eendenlever op bloedworst
met een appeltje en toast van krentenbrood
€ 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

Gerookte Paling

Ambachtelijk gerookte paling afgelakt met appelstroop
met een fijne salade van knolselder en briochebrood
€ 25,50

Cheesecake van Ambachtelijk gerookte zalm & Hollandse garnaal

Taartje van gerookte zalm met kruidige roomkaas afgetopt
met zalmeitjes en fijne kruiden, geserveerd met een
klassieke garnalencocktail
€ 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 geserveerd met balletjes
€ 9,95

Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren
€ 16,95

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Kroketjes van paddenstoelen

Salade 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,
oester en kreeftensoep

€ 23,50

Japanse Bentobox

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

€ 23,50

Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met Oosterse garnituren

€ 23,50

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
€ 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

Tongfilet met scampi's en coquille

Gebakken tongfilet met scampi en coquille, mousseline van aardappel en een saus van Hollandse garnalen
€ 29,50

Schnitzel van kabeljauw "Holsteiner"

Kabeljauw in een heerlijk krokant jasje met daarop gerookte zalm en een eitje, geserveerd met een frisse saus gribiche
€ 28,50

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

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

Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Dessert van de dag

€ 54,50 per persoon

HOOFDGERECHTEN



VLEES

Proeverij van kalf

Rosé gebakken filet van kalf met stoverij van kalbswangetjes, ratatouille van wintergroenten, klassieke rode wijnsaus met salie
€ 28,50

Rib- eye 300 gram

Gegrilde rib eye steak met dikke frieten en bearnaise saus, kropsla met Parmezaanse kaas en kruiden
€ 36,50

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, Thaise viskoekjes en een saus Tom kha Kai
€ 27,50

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

Lasagne

Van gepofte groenten gevuld met geitenkaas, saus van basilicum en tomaat
€ 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

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

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