

## 18 GANGEN MENU VOORJAARSEDITIE



### AGENDA

24 & 25 april

#### Kreeft & Asperge festival

Geniet van een verfijnd 6-gangenmenu waarin kreeft en asperge de hoofdrol zijn. Pure smaken en seizoensproducten en een culinaire beleving. Reserveer tijdig!

€ 95,-



#### Vrijdag en Zaterdag

8 & 9 mei  
15 & 16 mei

#### 18 gangen menu 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!

€ 110,-

### VACATURE ALERT !!!!

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

Medewerker spoelkeuken vanaf 15 jaar  
Hulp bediening (parttime) vanaf 16 jaar  
Zelfstandig werkend gastheer/  
gastvrouw (fulltime)

Ook hebben wij weer leerplaatsen vrij  
vanaf september (schooljaar 2026/2027)  
voor de keuken en de bediening.


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 € 8,95

#### Carpaccio

Australische grainfed met Parmezaanse kaas, truffel en Font Clara olijfolie  
€ 18,- (extra extra krullen eendenlever supplement ) € 5,-

#### Tonijn & Coquille

Pani puri gevuld met tartaar van tonijn op een ceviche van coquille en een fijne salade van taboulé afgemaakt met een dressing van komkommer, limoen en koriander  
€ 26,50

#### 3 bereidingen Eendenlever

Terrine van eendenlever met dungseden belottaham  
Gebakken eendenlever op witlof en appelstroop  
Toast van krentenbrood en krullen eendenlever met truffel  
€ 28,50

#### Salade Kreeft & Asperges

Heerlijke frisse salade met kreeft, asperges, 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  
€ 24,50

#### Tartelette van Ambachtelijk gerookte zalm en paling

In een krokant taartje van filodeeg, gevuld met asperges en salade van scharreleitjes, afgewerkt met Hollandse garnalen en fijne kruiden  
€ 26,50

#### 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  
€ 10,50

#### Velouté van asperges

Gevuld met asperges en gerookte zalm  
€ 14,50

#### Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren  
€ 16,95

## VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

### Sigara Boregi

In filodeeg gefrituurde fetakaas met een heerlijke frisse salade van taboulé met een dressing van komkommer, limoen en koriander  
€ 19,75

### Signature Tomaat & Burrata

Tomaat gevuld met een mousse van tomaat en pesto, geserveerd een salade met burrata en sorbet van geitenyoghurt en basilicum  
€ 19,75

## 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

€ 24,50

### Japanse Bentobox

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

€ 24,50

### Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met Oosterse garnituren

€ 24,50

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

### Melanzane & Burrata

Lasagne van dunne laagjes aubergine met burrata en een saus van tomaat met oregano en za'tar  
€ 23,50

### Risotto in tempura

Klassieke risotto in een krokant jasje, krullen Parmezaanse kaas met een truffelsaus  
€ 24,50

## HOOFDGERECHTEN


**VIS**


### Zeeuwse Kreeft

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

**€ 15,- per 100 gram**

### Gebakken sliptong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen  
en remouladesaus

**€ 32,50**

### Gebakken wilde zeebaars & scampi's

Met een crème van rouille, salade Nicoise en afgemaakt  
met een antiboise van tomaat

**€ 30,50**

### Fish special

Dagelijks door Mark & Max voor u gekozen

**€ 29,50**

### Wilde gamba's

Geroosterd in een pikante olie van knoflook en pepertjes

**€ 32,50**

### Gebakken Oosterschelde paling

In roomboter gebakken en afgeblust met citroen,  
geserveerd met zilte groenten

**€ 32,50**

## HOOFDGERECHTEN


**VLEES**


### Proeverij van lam

Gebakken lamsfilet met een heerlijke stoverij van de bout,  
krokante fetakaas in filodeeg,  
geserveerd met een saus van fenegriek

**€ 32,50**

### Rib-eye 300 gram

Gegrilde rib eye steak met dikke frieten en bearnaise  
saus, romaanse sla met mayonaise en Parmezaanse kaas

**€ 38,50**

### Tournedos Australisch Grainfed

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of  
gorgonzolasaus **€ 39,50**  
(Gebakken eendenlever en truffeljus supplement € 8,50)

### Buikspek & scampi's

Iberico buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur,  
gebakken scampi's en dim sum van scampi  
met een saus van hoi sin

**€ 28,50**

### Saté new style

Spiesjes van geroosterde kippendijen met kroepoek,  
krokante nasi, zoetzure komkommer en een kruidige  
pinda cashewnotensaus

**€ 24,50**

### Surf & turf

Diamanthaas met halve kreeft met look,  
pepertje en peterselie met een kreeftenjus

**€ 45,50**

## 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

Asperges met gerookte zalm  
Stoverij van lam met saus van fenegriek en feta in filodeeg

### Kaas

Selectie van kazen

### Desserts

Dessert van de dag

**€ 55,50 per persoon**

## ASPERGES

### Asperges met Beenham

Met krieltjes, dungseden beenham, eitje en hollandaise  
saus

**€ 25,75**

### Asperges met Gerookte zalm

Met krieltjes, gerookte zalm, eitje en hollandaise saus

**€ 26,75**

### Asperges portie 3 stuks

Met krieltjes, eitje en hollandaise saus

**€ 12,50**



## 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**

### Café Glacé & Espresso martini

Ijs parfait van koffie met geslagen room en overgoten door een heerlijke espresso martini  
**€ 14,75**

### Clafoutis van Amarenakers

Klassiek Frans taartje van amarenakers met vanille, sorbet van yoghurt en krullen pure chocolade  
**€ 14,75**

### Aardbeien

Mille-Feuille met Zwitserse room en verse aardbeien, geserveerd met vanille ijs en romanoffsaus  
**€ 14,75**

### Keuze Stress???

Dan maken wij voor u een proeverij van desserts  
**€ 18,50**



## SURPRISE MENU



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

**3 GANGEN SURPRISE MENU € 44,50**

**4 GANGEN SURPRISE MENU € 54,50**