



18 GANGEN MENU NAJAARSEDITIE



AGENDA

13 augustus kleine tour BBQ

10 t/m 15 augustus wordt de Kleine Tour Steenberg georganiseerd. Zoals jullie van ons gewend zijn organiseren wij 13 augustus tijdens de tijdrit een BBQ. Aanvang voor de BBQ is om 17.30 uur. Reserveer tijdig!

€ 27,50

29 augustus Spaanse avond

Een heerlijke avond genieten van de smaken uit Spanje. Wij serveren 12 gerechtjes verdeeld over 6 gangen in een eigentijds jasje gestoken. Aanvang 18.00 uur reserveer tijdig!

€ 85,-

19 september 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!

€ 95,-

**vrijdag & zaterdag
9 & 10 oktober
vrijdag en zaterdag
16 & 17 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!

€ 110,- incl. wijnen

VACATURE ALERT !!!!

Wij zijn op zoek de volgende Teamplayers!

**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 smeersels € 8,95

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

Salade kreeft & Bellotaham
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
€ 24,50

Tonijn & Scampi
Tartaar en geschroeide tonijn met meloen, gefrituurde
scampi, sesam en kerrie mayonaise
€ 24,50

3 x cocktail
Cocktail van Tonijn met kerrie en meloen
Cocktail van Kreeft met truffel, eendenlever en Parmezaan
Cocktail van Hollandse garnalen met tomaat en
cocktailsaus
€ 26,50

3 bereidingen van huisgerookte zalm
Tartaar van zalm met limoen en fijne kruiden, kort
geschroeide zalm met dille en tzatziki en sandwich van
gerookte zalm met krokant desembrood
€ 23,50

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

Bisque van kreeft
Geserveerd met schaaldieren
€ 17,50

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Sigara Boregi
In filodeeg gefrituurde fetakaas met een heerlijke frisse
salade van watermeloen, komkommer, venkel en
groene appel met tzatziki
€ 19,75

Signature Tomaat & Gazpacho
Tomaat gevuld met een mousse van tomaat en pesto,
geserveerd met ijskoude gazpacho 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 lauwwarme 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,
mosselen en kreeftensoep
€ 24,50

Japanse Bentobox
Sashimi van zalm en tonijn, oester, nobashi garnaal,
dim sums en mosselen
€ 24,50

Sashimi Bentobox
Zalm en tonijn met Oosterse garnituren
€ 24,50

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Lasagne Geitenkaas
Lasagne van gepofte groenten en geitenkaas,
geserveerd met een saus van tomaat en pijnboompitjes
€ 23,50

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

HOOFDGERECHTEN



VIS



Kreeft

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

€ 14,- per 100 gram

Gebakken Zeetong

In bruisende boter gebakken met citroen en
remouladesaus

€ 55,-

Gebakken sliptongen 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en
remouladesaus

€ 32,50

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

Zeeuwse Mosselen

Naturel gekookt of Mediterraan of Oosterse wijze.
Geserveerd met sausjes, salade, brood of frites

€ 27,50

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 Mediterraanse wijze
Iberico buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur met
Thaise viskoekjes en hoi sin

Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Dessert van de dag

€ 55,50 per persoon

HOOFDGERECHTEN



VLEES



Kalfshaas

Gebakken kalfshaas met gestoofde kalfswangetjes,
parmaham en Parmezaanse kaas met een garnituur van
courgette en champignons met een rode wijnsaus

€ 29,50

Wagyu Bavette

Flanksteak van Australische wagyu geserveerd met
gyoza van wagyu en sesam oosterse groente en een
Japanse zwarte peper saus

€ 42,50

Rib- eye 300 gram

Gebakken rib eye steak, geserveerd met dikke frieten
en chimichurri

€ 38,50

Tournedos Australisch Grainfed

Tournedos met seizoensgroente met persaus 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 Thaise viskoekjes geserveerd
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





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

Tartelette met citroen crème, afgewerkt met merengue en een
scroppino van yuzu en limoncellon
€ 14,75

Crème Brûlée

Van vanille geserveerd met vers fruit en vanille roomijs
€ 13,75

Rood fruit

Blanc manger met compote van rood fruit, brownie en salade
van rood zomerfruit en pistache ijs
€ 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