



KERSTMENU'S EN PUUR VOOR THUIS



AGENDA



20 & 21 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 - 27 december Kerst

Voor deze 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 24-25-26-27 december & 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 14 verschillende gerechtjes.

Vrijdag & zaterdag 22 & 23 januari Vrijdag en zaterdag 29 & 30 januari 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!

€ 110,- incl. wijnen

14 februari Valentijnsdag

Deze zondag zijn wij uitzonderlijk geopend. We ontvangen jullie met een bruisend aperitief, waarna we vervolgens een 5 gangen menu serveren bomvol liefde! Wij serveren dit menu in het restaurant en onze brasserie

€ 85,-

Vacatures !!!!

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

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

Ook hebben wij weer leer en stageplaatsen vrij (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 extra krullen eendenlever supplement) € 5,-

Coquilles & Gerookte paling

Gebakken coquilles en batons van gerookte paling met een
remoulade van appel en knolselder en een saus
van eekhoortjesbrood
€ 26,50

Steak Tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt met zoetzure
groentjes, ansjovismayonaise geserveerd met een à la
minute gepocheerd eitje en pommes graufette
€ 24,50

Salade kreeft & Bellotaham

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

Zwezerik & Bloedworst

Krokant gebakken zwezerik met gebakken bloedworst en
een appeltje, compote van rode ui
eendenlever en een stroop van appel en rode port
€ 26,50

Tonijn & Scampi

Gemarineerde tonijn met gebakken scampi's op
chutney van mango, oosterse salade afgemaakt met
een heerlijke Tom kha kai
€ 24,50

Gerookte zalm & Hollandse garnalen

Huis gerookte zalm met Hollandse garnalen, afgewerkt
met een frisse salade basilicum mayonaise en dressing
van bloody mary
€ 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
€ 10,50

Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren
€ 17,50

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Kroketjes van paddenstoelen

Salade met kroketjes van paddenstoelen, truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas
€ 19,75

Signature Tomaat

Tomaat gevuld met een mousse van tomaat en pesto
geserveerd met 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 passie	€ 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, 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

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 sliptong 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

Tarbot "Diepoisse"

Gebakken tarbotfilet met een mousseline van aardappel
en prei geserveerd met Zeeuwse mosselen en Hollandse
garnalen met een heerlijke saus Diepoisse

€ 36,50

Linguini frutti di mare

Schaal en schelpdieren met knoflook, basilicum
en tomaat, linguini pasta aglio e olio afgewerkt met een
vinaigrette van tomaat en Nduja

€ 29,50

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

Taste of Asia: Gebakken eendenborst met hoi sin, Iberico
buikspek 18 uur gegaard op lage temperatuur, en een
heerlijke rendang, geserveerd met kruidige jasmijn rijst en
boembloe bali boontjes

Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Dessert van de dag

€ 55,50 per persoon

HOOFDGERECHTEN



VLEES



Meesterlijke Klassieker "Vol au Vent"

Zachte ragout van Boerderij kip met kalfsgehaktballetjes,
krokante zwezerik afgewerkt met Hollandse garnaaltjes,
champignons en hollandaise saus

€ 31,50

Hertenrugfilet & stoverij

Gebakken filet met een klassieke stoverij, geserveerd met
aardappelmousseline, stoofpeertjes en rode kool met
een heerlijke wildjus

€ 29,50

Wagyu Bavette

Flanksteak van Australische wagyu geserveerd met
gyoza en sesam, Oosterse groente en een Japanse zwarte
pepersaus

€ 42,50

Tournedos Australisch Grainfed

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

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
boembloe bali boontjes

€ 29,50

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

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Gyoza van Pompoen

Gyoza's met een vulling van pompoen en vadouvan
specerijen, chutney van mango
Oosterse salade afgemaakt met een heerlijke Tom kha kai

€ 23,50

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

Exotic

Taartje van passievrucht en merengue van kokos geserveerd
met sorbet en salade van exotisch fruit
€ 14,75

Catalaanse crème

Met sinaasappel, kaneel en liquor 43, crumble van hazelnoot,
melkchocolade en sorbet van mandarijn
€ 13,75

Crêpes Normandië

Flensjes opgevuld met gebakken appeltjes afgeblust met
calvados en vanille roomijs
€ 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