

ANNO 1937

DE ZOEES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE

Drie- of
viergangen

KEUZEMENU

Keuze uit onderstaande voorgerechten, soepen, hoofdgerechten en desserts. Gerechten kunnen ook los besteld worden.

- 3-gangen keuzemenu met soep, hoofdgerecht en dessert → 39,50 PP
3-gangen keuzemenu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert → 44,50 PP
4-gangen keuzemenu met voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert → 49,50 PP

→ VOORGERECHTEN

Carpaccio 15,50
Truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas
• *Filou 8,5%*

Carpaccio van rib-eye 19,50
Meerprijs in keuzemenu: 4,00
Huisgepekeld rib-eye, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas
• *Wilderer Goud 6,2%* **CHEF'S TIP**

Zalm 15,50
Huisgemarineerde en gerookte zalm, ingelegde rode ui, rettich en vinaigrette van sinaasappel
• *Gielke Tripel 8,0%*

Lamsrump 15,50
Zachtgegaard lamsrump, crème van artisjok, tartaar van tomaat en jus met lavendel en komijn
• *Betty Ford 5,2%*

Cocktail van Hollandse garnalen 19,50
Meerprijs in keuzemenu: 4,00
Getoast brioche, huisgemaakte cocktailsaus, krokant gebakken brickdeeg, groene kruiden en vinaigrette van yuzu
• *Kwaremont Blond 6,6%*

Rettich 15,50
'Coquille' van gebakken rettich met dashi van prei, krokant van ui, salade van shiitake en koolrabi
• *Rumoerige Roodborst 5,8%*

→ SOEPEN

Meerprijs grote soep in keuzemenu: 2,00

Tomatensoep 7,50
Tomatenconcassé, lobbige room en bieslook
normaal 7,50
groot 9,50

Tom kha kai soep 7,50
Kalkoenham van de Sjoetefarm, bosui en taugé
normaal 7,50
groot 9,50

Soep van het moment 7,50
Dagverse soep gemaakt met de beste producten uit het seizoen naar inspiratie van ons keukenteam
normaal 7,50
groot 9,50

→ HOOFDGERECHTEN

Trio van Livar 29,50
Meerprijs in keuzemenu: 3,00
Aziatische buikspek met gegrilde Procureur van de Robata grill, bitterbal van pulled porc, crème van paprika en een jus van barbecue saus
• *Karmeliet Tripel 8,4%* **CHEF'S TIP**

Rib-eye 26,50
Meerprijs Tournedos 170 gram i.p.v. rib-eye: 9,50
Rib-eye van de Robata grill, crème van wortel, jus van beurre noisette en seizoensgroenten
• *La Trappe Dubbel 7,0%*

Tonijn 26,50
Gegrilde tonijnsteak, crème van aubergine, antiboise van tomaat en venkel, seizoensgroenten en crumble van zwarte olijf
• *Grisette 5,5%*

Kalkoenmedaillons 26,50
Kalkoenmedaillons van de Sjoetefarm, groene asperge, een jus van lavas, witte uiencompote en seizoensgroenten
• *St. Feuillien Tripel 8,5%*

Arancini 26,50
Huisgemaakte arancini, schuim van Parmezaanse kaas, tomatensalsa, gebakken spinazie en olie van tuinkruiden
• *Troubadour Magma 9,0%*

→ DESSERTS

Aardbei 11,50
Mousse van getoaste amandel, curd van bergamot, crumble van amandel, gemarineerde aardbei in vlierbloesem en vinaigrette van aardbei en limoen
• *Delirium Red 8,5%*

Framboos en vanille 11,50
Framboos met zuring, pâte de fruit van framboos, schuim van yoghurt en vanille-ijs
• *Rodenbach Fruitage 3,9%* **CHEF'S TIP**

Pandan 11,50
Pandan spekkoeke met geroosterde kokos, mousse van witte chocolade, saus van kokos en pandan
• *White Mamba 5,1%*

Assortiment kazen 15,50
Meerprijs in keuzemenu: 4,00
5 verschillende kazen door ons geselecteerd met diverse garnituren
• *Proefplank 5 verschillende bijpassende bieren*

Koffie of thee compleet 8,50
Aangeklede kop koffie of thee met diverse huisgemaakte friandises

VERRASSINGSMENU (vier- of vijfgangen)*

Een totaalbeleving van meerdere culinaire creaties, met zorg samengesteld door onze chef Wouter Verheijen. De ingrediënten die we gebruiken halen we zoveel mogelijk uit 'Sjoëen Limburg' of rechtstreeks uit eigen tuin. Uit te breiden met bijpassende bieren. Ons doel is namelijk om iedere dag weer, craft bieren van 's werelds beste brouwers samen te brengen met onze gerechten.

4-gangen (voor/tussen/hoofd/dessert) 62,50
5-gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/dessert) 70,00
Kaas i.p.v. dessert 4,00
Kaas als extra gang 15,50
4-gangen bierarrangement 30,00
5-gangen bierarrangement 37,50



* het verrassingsmenu is uitsluitend per tafel te bestellen

Deel je foto's en verhalen met ons op @dezoes



Vegetarisch
* Vegetarisch mogelijk

Heeft u een allergie, meld het ons! We doen ons uiterste best om er rekening mee te houden. Ondanks onze zorgvuldige werkwijze kunnen onze producten sporen van allergenen bevatten.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met vers gebakken, ambachtelijke frieten.

Voor groepen en tijdens drukke momenten is het niet mogelijk om apart af te rekenen. Gelukkig is dit snel zelf geregeld met een Tikkie ;)



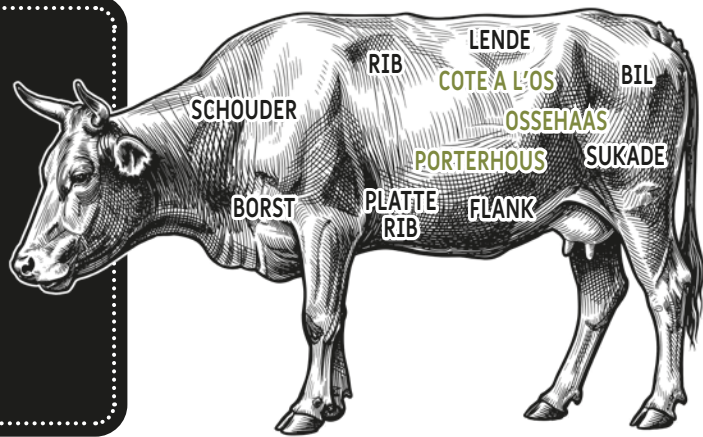
VAN DE ROBATAGRILL

In het hart van onze keuken staat onze trots:
de duurzame, elektrische lavasteengrill van Heidebrenner.

Geïnspireerd op de Argentijnse Parilla en de Japanse Robata, verenigt deze unieke grill het beste van beide eeuwenoude grill-tradities in een unieke vuurbeleving. De gloeiende lavastenen geven onze gerechten die karaktervolle grillsmak waar we van houden. Omdat de grill volledig

elektrisch werkt, bereiden we onze gerechten zonder uitstoot van fijnstoffen.

Zo kiezen wij bewust voor een keuken waarin smaak, vakmanschap en duurzaamheid hand in hand gaan. Puur genieten met respect voor de toekomst.



Dry-aged Txogitxu Côte à l'os

12,50/100gr*

De Txuletón is een icoon van de Baskische gastronomie en wordt gesneden van zorgvuldig geselecteerde, oude melkkoeien van 12 tot 20 jaar oud met een rijke vet-marmering. Dankzij hun natuurlijke voeding van gras, maïs en groenten ontwikkelt het vlees een uitzonderlijk diepe en complexe smaak. Deze traditie vindt haar oorsprong in de Baskische boerderijen en ciderhuizen, waar vakmanschap van generatie op generatie wordt doorgegeven. Het resultaat is een karaktervolle Côte à l'os met een unieke combinatie van malsheid, sappigheid en intense aroma's. Het meest uitgesproken stuk vlees op onze kaart en minimaal 21 dagen gerijpt.

Keuze uit peper-, Bearnaise- of Dianesaus.
Bereidingstijd ca. 45 minuten.

CHEF'S TIP

Dry-aged Black Angus Porterhouse

12,50/100gr*

Afkomstig van runderen die minimaal acht maanden per jaar vrij grazen in de uitgestrekte Ierse weiden, waar zij zich voeden met een gevarieerd natuurlijk dieet. Bekend om zijn fijne vleesstructuur, rijke marmering en uitgesproken smaak. Verenigt twee premium delen in één steak: een smaakvolle entrecote en een malse ossenhaas. Minimaal 21 dagen gerijpt.

Keuze uit peper-, Bearnaise- of Dianesaus.
Bereidingstijd ca. 45 minuten.

Chateaubriand

14,50/100gr*

Runderhaas à 500/600 gram, afkomstig van zorgvuldig geselecteerde Britse runderen. De runderhaas staat bekend om zijn fijne structuur, malsheid en pure rundvleessmaak. Een klassieker onder de steaks en het meest malse stuk vlees op onze kaart.

Keuze uit peper-, Bearnaise- of Dianesaus.
Bereidingstijd ca. 45 minuten.

Bier brouwen is als koken. Het bij elkaar brengen van deze twee ambachten vraagt een getraind oog voor detail! Bij de Zoes worden we geïnspireerd door de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van bier en de wereldwijde gastronomie. Wij vinden dat bier klaar is voor een hoofdrol.



*rauw gewicht

→ VOOR ERBIJ

Puntzakje friet	4,00
Vers gebakken ambachtelijke frieten	
Extra: Mayonaise	0,75
Zoete aardappel friet	9,50
Vers gebakken zoete aardappel friet, crème van tuinkruiden en Proosdij kaas	
Friet met Parmezaan en truffel	9,50
Vers gebakken ambachtelijke frieten, Parmezaanse kaas en huisgemaakte truffelmayonaise	
Cornribs	7,50
Met cajunkruiden, Fajitamayonaise en verse bieslook	
Gepofte bospeentjes	7,50
Met een crème van pijnboomcitrus en verse bieslook	
Verse side salad	5,50
Met zoetzure groenten, cherry tomaatjes en croutons	

Bij ieder gerecht een passend speciaalbier.

Zowel bij de Plate Service als bij Maaltijdsalades hebben onze biersommeliers voor ieder gerecht een lekker passend bier uitgezocht.



PLATE SERVICE

Spareribs (550 gr)	26,50
Huisgemarineerd, met rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas	
• Brugse Zot Dubbel 7,5%	
Saté van kippendij	21,50
Huisgemarineerd, satésaus, kroepoek, atjar, krokante ui en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas	
• Duvel 8,5%	
Fish and chips	21,50
Kabeljauw in bierbeslag, remoulade saus, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas	
• Schneider Weisse 5,4%	
Kogelbiefstuk (200 gr rauw gewicht)	26,50
Rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas.	
Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianesaus	
• Westmalle Dubbel 7,0%	
• Liefmans Goudenband 8,0%	
• Gulden Draak Brewmaster 10,5%	

MAALTIJDSALADES

Zalm	18,50
Huisgemarineerde en gerookte zalm, furikake, zoetzure groenten, tempuragarnaal, komkommer	
• Texels Skuumkoppe 6,0%	
Popcornfalafel	18,50
Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen	
• Lamme Goedzak 7,0%	
Bavette	19,50
Met een oosterse ketjap en sesamdressing, gemarineerde shiitake, tauge en zoetzure groenten	
• Pauwel Kwak 8,4%	
Carpaccio	18,50
Runder carpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboomcitrus, kerstomaatjes, croutons en zoetzure groenten	
• Filou 8,5%	
Carpaccio van Rib-eye	24,50
Huisgepekeld, truffelmayonaise, Proosdij kaas, pijnboomcitrus, kerstomaatjes, croutons en zoetzure groenten	
• Wilderen Goud 6,2%	

Alle maaltijdsalades worden geserveerd met boerenbrood of verse ambachtelijke frieten

Vegetarisch * Vegetarisch mogelijk

ANNO 1937
DE ZOES
PREUVE · PROOSTE · PRAOTE