

ANNO 1937 DE ZOES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE

Stel je
eigen lunch
samen!

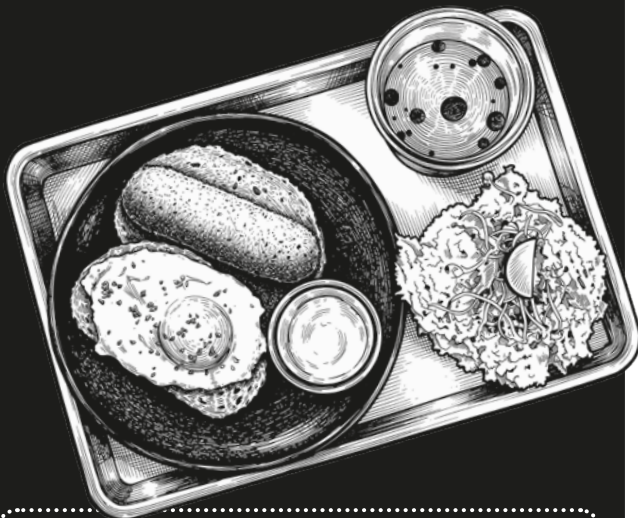
Preufplateau

om te delen (of lekker niet)

Met maar liefst 15 verschillende gerechtjes mag onze lunchkaart gerust uitgebreid genoemd worden. Van alles wat, voor iedereen iets.

Denk aan streetfood van onze elektrische Robata grill, huisgemaakte soepjes en andere ambachtelijke gerechten die met liefde zijn bereid. Klein van formaat, groots van smaak.

Kies twee of drie gerechten en combineer deze met onze wisselende verse soepen. Het allerleukst is natuurlijk om te delen met de lieve mensen met wie je deze middag bij ons aan tafel zit.



Soep + twee gerechten → 17,50 PP

Soep + drie gerechten → 20,50 PP

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

PREUFPLATFORM

→ SOEP

Tomatensoep

Tomatenconccassé, lobbige room en bieslook

Tom kha kai soep

Kalkoenham van de Sjoetefarm, bosui en taugé

Soep van het moment

Dagverse soep gemaakt met de beste producten uit het seizoen naar inspiratie van ons keukenteam

→ VOOR DE VLEESBOURGONDIËR

Puntje Herefords

Wit puntje van Bakkerij Jacobs, 100% Herefords rundvleeskroket en huisgemaakte mosterdmayonaise

Brioche Rib-eye

Geroosterde brioche, huisgepekelde rib-eye, Parmezaanse kaas, rucola en crème van Wilderen Single Malt

Sjroete's mini pastei

Bladerdeeg met een romige ragout van Sjroete's kalkoen en paddenstoelen

Broodje Sjroete's Grillworst

Mini baguette, verse sla en Fajitamayonaise

Boneless Ribs

Geroosterde brioche, boneless spareribs, coleslaw en crème van Wilderen Single Malt

Club Sandwich

Geroosterd brood, crème van tuinkruiden, Sjroete's kalkoenham, Bacon Bourbon Jam en spiegelei

→ VOOR DE VISLIEFHEBBER

Puntje Garnaal

Wit puntje van Bakkerij Jacobs, little gem, Holtkamp garnalenkroket en cocktailsaus

Eggs Benedict

Geroosterde brioche, avocado, huisgerookte zalm, gepocheerd ei en tuinkruiden hollandaise

Taco Zeebaars

Huisgemaakte taco met ceviche van zeebaars, avocado en crème van limoen

→ VOOR DE VEGA GENIETER

Puntje Rendang

Wit puntje van Bakkerij Jacobs, vegetarische rendang kroket en hoisin mayonaise

Sandwich Val-Dieu

Geroosterde kluntjesmik, Val-Dieu kaas, walnoot, vijg en huisgemaakte bierstroop

Paddenstoelen quiche

Huisgemaakte quiche met lokale paddenstoelen van De Petrie



ONZE KLASSIEKERS

Tomatensoep

Tomatenconccassé, lobbige room en bieslook

normaal 7,50

groot 9,50

Tom kha kai soep

Kalkoenham van de Sjoetefarm, bosui en taugé

normaal 7,50

groot 9,50

Soep van het moment

Dagverse soep gemaakt met de beste producten uit het seizoen naar inspiratie van ons keukenteam

normaal 7,50

groot 9,50

Soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en huisgemaakte kruidenboter.

Kroketten met brood

100% Herefords rundvleeskroket op boerenbrood met huisgemaakte mosterdmayonaise

13,50

Pita met popcornfalafel

Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen

14,50

CHEF'S TIP

Uitsmijter De Zoes

Gepocheerde eieren, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, huisgepekelde rib-eye en verse sla

16,50

Black Angus burger

100% rundvleesburger, brioche, Bacon Bourbon Jam, tomaat, komkommer, barbecuemayonaise en geserveerd met ambachtelijke frieten

19,50

Vegetarisch * Vegetarisch mogelijk

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



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.

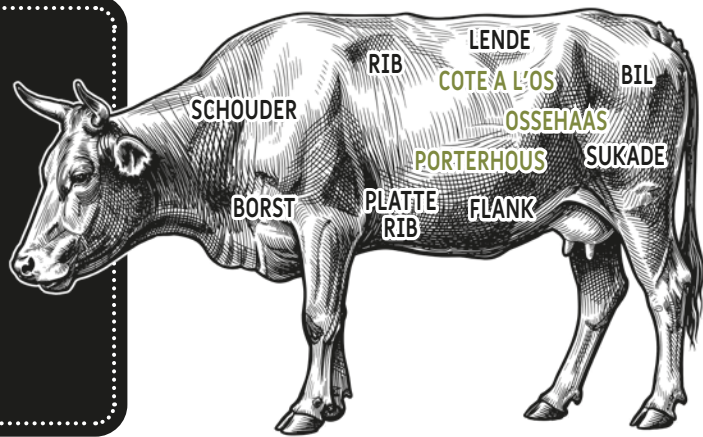
VAN DE ROBATAGRILL

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 pijnboompijp en verse bieslook	
Verse side salad	5,50
Met zoetzure groenten, cherry tomaatjes en croutons	

PLATE SERVICE

Spareribs (550 gr)	26,50
Huisgmarineerd, met rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas	
• Brugse Zot Dubbel 7,5%	
Saté van kippendij	21,50
Huisgmarineerd, 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
Huisgmarineerde 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, pijnboomspitten, kerstomaatjes, croutons en zoetzure groenten	
• Filou 8,5%	
Carpaccio van Rib-eye	24,50
Huisgepekeld, truffelmayonaise, Proosdij kaas, pijnboomspitten, kerstomaatjes, croutons en zoetzure groenten	
• Wilderen Goud 6,2%	

Alle maaltijdsalades worden geserveerd met
boerenbrood of verse ambachtelijke frieten

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.



ANNO 1937
DE ZOES
PREUVE · PROOSTE · PRAOTE

Vegetarisch * Vegetarisch mogelijk