

ANNO 1937

DE ZOEES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE

Lunchgerechten zijn te bestellen van 12.00 tot 16.00 uur

Stel je eigen lunch samen!

PREUFPLATEAU

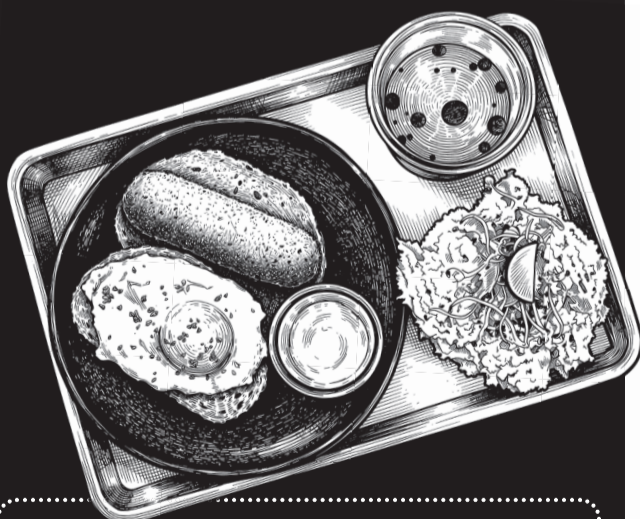
Preufplateau

om te delen (of lekker niet)

Met maar liefst 20 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

→ SOEP

Tomatensoep vegetarisch
Tomatenconccassé, lobbige room en bieslook

Aspergesoep vegetarisch mogelijk
Kalkoenham, asperge, ei en bieslook

Paddenstoelensoep vegetarisch
Shiitake, bosui en bieslook

→ VOOR DE VLEESBOURGONDIËR

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

Brioche Rib-eye
Geroosterde brioche, huisgepekeld rib-eye, Parmezaanse kaas, rucola en crème van Wilderen Single Malt

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

Bagel Filet American
Sesam bagel met huisgemaakte filet americain, rode ui en gekookt ei

Sjroete's Caeser Schnitzel
Mini schnitzel van Sjroete's kalkoenfilet, little gem, caeser dressing, Proosdij kaas en croutons

Broodje Sjroete's Grillworst
Mini baguette, verse sla en Fajita mayonaise

Chef's Croissant Meerprijs 3,50
Roomboter croissant met Pata Negra, gebakken ganzenlever en vijgenijs

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 Meerprijs 3,50
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, little gem, vegetarische rendang kroket en hoisin mayonaise

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

Pita met shoarma
Shoarma van oesterzwallen, mini pita, aioli en coleslaw

Popcornburger
Brioche, burger van popcornfalafel, avocado, barbecue mayonaise en granaatappel

Paddenstoelen quiche
Huisgemaakte quiche met lokale paddenstoelen van De Petrie

→ 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

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



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



ONZE KLASSIEKERS

Tomatensoep vegetarisch normaal 7,50
Tomatenconccassé, lobbige room en bieslook groot 9,50

Aspergesoep vegetarisch mogelijk normaal 7,50
Kalkoenham, asperge, ei en bieslook groot 9,50

Paddenstoelensoep vegetarisch normaal 7,50
Shiitake, bosui en bieslook groot 9,50

Soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en huisgemaakte kruidenboter.

Kroketten met brood vegetarisch mogelijk 13,50
100% Herefords rundvleeskroket op boerenbrood met huisgemaakte mosterdmayonaise

Pita met popcornfalafel vegetarisch 14,50
Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen

Uitsmijter De Zoes 16,50
Gepocheerde eieren, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, notenham en verse sla

Black angus burger 19,50
100% rundvleesburger, brioche, Bacon Bourbon Jam, tomaat, komkommer, barbecuemayonaise en geserveerd met ambachtelijke frieten

CHEF'S TIP



Vragen?
Ons team staat altijd voor u klaar.

PLATE SERVICE

Chateaubriand 77,50
Te bestellen per 2 personen.
Runderhaas à 500 gram geserveerd met frisse salade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianesaus.
Bereidingstijd ca. 45 minuten.
• Westmalle Dubbel 7,0%
• Liefmans Goudenband 8,0%
• Gulden Draak Brewmaster 10,5%

CHEF'S TIP

Asperges klassiek 26,50
7 stuks witte A-asperges met zalm of kalkoenham, botersaus, gepocheerd ei en krieltjes
• La Trappe Witte Trappist 5,5%

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) 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%

Ben je met 10 of meer personen, dan kun je maximaal 5 verschillende Plate Service-gerechten kiezen. Namens de chef bedankt!

Côte à l'os (ca. 900/1200 gr) 9,95/100gr
Te bestellen per 2 personen.
Dry-aged Côte à l'os geserveerd met frisse salade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianesaus.
Bereidingstijd ca. 45 minuten.
• Westmalle Dubbel 7,0%
• Liefmans Goudenband 8,0%
• Gulden Draak Brewmaster 10,5%

CHEF'S TIP

Robata grill

Met trots bereiden wij ons vlees op de authentieke Robata grill. Deze duurzame grillmethode werkt volledig zonder hout of gas en zorgt voor een pure, verfijnde smaakbeleving.

Zo zorgen we voor heerlijk mals vlees met een verrassend intense smaak waar je keer op keer van zult genieten.

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.



Dát maakt je bezoek compleet!

Giel van Soest,
oprichter
De Zoes

MAALTIJDSALADES

Zalm en asperge 19,50
Huisgerookte zalm, witte asperges, crème van tuinkruiden, furikake en zoetzure groenten
• Texels Skuumkoppe 6,0%

Popcornfalafel vegetarisch 18,50
Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen
• Lamme Goedzak 7,0%

CHEF'S TIP

Bavette 19,50
Met oosters gemarineerde shiitake, taugé en zoetzure groenten
• Pauwel Kwak 8,4%

Carpaccio 18,50
Runder carpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, kerstomaatjes, croutons en zoetzure groenten
• Filou 8,5%

Carpaccio van Rib-eye 24,50
Huisgepekeld Rib-eye, truffelmayonaise, Proosdij kaas, pijnboompitten, kerstomaatjes, croutons en zoetzure groenten
• Wilderen Goud 6,2%

Alle maaltijdsalades worden geserveerd met boerenbrood of verse ambachtelijke frieten

ANNO 1937
DE ZOES
PREUVE · PROOSTE · PRAOTE