

ANNO 1937

DE ZOES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE

LUNCHEN

12.00 - 16.00 uur

Tomatensoep <i>vegetarisch</i> Room, bieslook en tomatenconccassé	normaal 7,50 groot 9,50	Pita met popcornfalafel <i>vegetarisch</i> Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen	14,50
Tom Kha Kai Taugé, bosui en ham van Sjoetekalkoen	normaal 7,50 groot 9,50	Uitsmijter De Zoes Gepocheerde eieren, truffel, parmezaanse kaas, notenham en verse sla	16,50
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	Flammkuchen serranoham Crème fraîche, tomaten tapenade, oude kaas, rode ui, truffelmayonaise en bosui	14,50
<i>Soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en huisgemaakte kruidenboter.</i>			
.....			
Club wafel Hartige wafel, avocado, streaky bacon, cheddar, crème fraiche en caesar mayonaise	15,50	Black angus burger 100% rundvlees, brioche, streaky bacon, tomaat, barbecue-saus, komkommer, krokante ui, verse sla en ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas	18,50
Brioche met rib-eye Getoaste brioche, huis gepekelde rib-eye, parmezaanse kaas, rucola en crème van Jack Daniel's	15,50		
Sandwich Val-Dieu kaas <i>vegetarisch</i> Lauwarme Val-Dieu kaas, bierstroop, peer, walnoten, tomaat, komkommer en cornichons	14,50		
Kroketten met brood <i>vegetarisch mogelijk</i> Ambachtelijke Hereford kroketten, 100% rundvlees, mosterd mayonaise, cornichon, tomaat, komkommer en sla	13,50		

↓ NIEUW ↓

Lunchplateau vlees Tomatensoep, gebakken scharrelei, brioche met rib-eye, Hereford rundvleeskroket met mosterdmayonaise	16,50	CHEF'S TIP
Lunchplateau seizoen Wisselend 12-uurtje geïnspireerd door de seizoenen	16,50	



DE ZOES BUITEN

Onder het dak van een oude tuinderskas schuilt ons nieuwe terras. Hier groeien meer dan 120 verschillende soorten kruiden, eetbare bloemen, verse hop, groenten en fruit. Onze koks duiken dagelijks de tuin in op zoek naar de mooiste producten die wij verwerken in onze gerechten. Ervaar en proef de fantastische ingrediënten die hier groeien terwijl je geniet van een lekkere lunch of een heerlijk diner.

Geboren uit liefde voor de natuur.

MAALTIJDSALADES

12.00-16.00 | 17.00-20.30 uur

Biefstukpuntjes Met een oosterse ketjap en sesam dressing, gemarineerde shiitake, taugé en zoetzure groenten • Pauwel Kwak 8,4%	19,50	Runder carpaccio Truffelmayonaise, cherrytomaatjes, pijnboompit, rucola en parmezaanse kaas • De Koninck Bolleke 5,2%	18,50
Asperge en zalm <i>vegetarisch mogelijk</i> Witte en groene asperges, huisgemarineerde zalm, furikake, zoetzure groenten en komkommer • Texels Skuumkoppe 6%	19,50	Popcornfalafel Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen • Lamme Goedzak 7%	18,50

 **Vragen? Ons team staat altijd voor u klaar.**

Heeft u een allergie? Meld het ons en we zullen er rekening mee houden.

Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met ambachtelijk brood of vers gebakken ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas.

Bij ieder gerecht een passend speciaalbier.

Zowel bij het Driegangen Keuzemenu, de Plate Service, als bij Maaltijdsalades hebben onze bierkenners voor ieder gerecht een lekker bijpassend bier uitgezocht.



Dát maakt je avond compleet!

Giel van Soest, oprichter De Zoes

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



DRIEGANGEN KEUZEMENU

17.00 - 20.30 uur

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

3-gangen menu met soep, hoofdgerecht en dessert

→ 39,50 P.P.

3-gangen menu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

→ 44,50 P.P.

→ VOORGERECHTEN

Runder carpaccio 14,50

Truffelmayonaise, cherrytomaatjes, pijnboompit, rucola en parmezaanse kaas

• Filou 8,5%

Oosterse runder carpaccio 14,50

Meerprijs 3 stuks tempuragarnalen: 4,75

Hoisin mayonaise, cherrytomaatjes, taugé, sesam, croutons en radijs

• Lamme Goedzak 7%

Nobashi garnaal 14,50

Geschroeide nobashigarnaal, venkelsalade en panna cotta van kokos, ingelegde wortel en crème van vadouvan

• La Trappe Witte Trappist 5,5%

Steak Tartaar 14,50

Augurk en bieslook, kwartelei en bieslookcrème, croutons en mosterdzaad

• Orval 6,2%

Asperge vegetarisch 14,50

Gebrande en ingelegde asperge, gepelde eidooier en crème van rucola, vinaigrette van truffel

• Wit Gold 5,8%

CHEF'S TIP

Tonijn 17,50

Meerprijs in driegang menu: 3,00

Sashimi van tonijn, ingelegde koolrabi en gegrilde suikersla, meringue en jus van granny smith

• White Mamba 5,1%

→ SOEPEN

Meerprijs grote soep in driegang menu: 2,00

Tomatensoep vegetarisch 6,95

Room, bieslook en tomatenconcassé

normaal 6,95
groot 8,95

Tom Kha Kai 6,95

Taugé, bosui en hamblokjes van kalkoen

normaal 6,95
groot 8,95

Soep van het moment 6,95

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

normaal 6,95
groot 8,95

→ HOOFDGERECHTEN

Entrecote 26,50

Meerprijs tournedos 1.p.v. entrecotes: 6,50

Met tomaatjes, seizoensgroenten en Espagnole-saus

• Val Dieu Grand Cru 10,5%



Vangst van de dag 26,50

Wisselend visgerecht geïnspireerd door de seizoenen

• Vraag onze bierkenners om een passend advies

Lam 29,50

Meerprijs in driegang menu: 3,00

Gebraden lamsrump met groene kruiden, doperwtencrème en seizoensgroenten, lamsjus

• Wilderen Betty Ford 5,2%



CHEF'S TIP

Iberico 26,50

Zacht gegaarde varkenswang, paprikacrème en seizoensgroenten, tomaatjes en BBQ-jus

• Rochefort 8 9,2%

Asperge vegetarisch 24,50

Heerlijke witte AA asperges, lokaal geogst met Pommes Anna en beukenzwammen, ingelegde groene asperge en kruiden-hollandaise

• Oedipus Thai Thai 8%

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met vers gebakken ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas.

→ DESSERTS

Peer en champagne 11,50

Tartelette gevuld met peer, mousse van champagne en cremeux van chai, meringue en ijs van peer

• De Klep Dominicaner 5%

Framboos en vanille 11,50

Framboos en aardbei, mousse van yoghurt en crumble van vanille en vanille ijs

• Lindemans Strawberry 4,1%

CHEF'S TIP

Baileys 11,50

Tiramisu van baileys, koffie en chocolade, gemarineerde lange vingers

• La Trappe Puur 4,7%

Assortiment kazen 15,50

Meerprijs in driegang menu: 4,00

5 verschillende kazen door ons geselecteerd met diverse garnituren

• Proefplank 5 verschillende bijpassende bieren

Koffie of thee compleet 8,50

Aangekleed kopje koffie of thee met diverse huisgemaakte friandises

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



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.

Bier is zelden zomaar een biertje. Ons doel is om, iedere dag weer, craft bieren van 's werelds beste brouwers samen te brengen met onze gerechten. Een wereld waar eten niet zonder bier kan. En bier niet zonder eten.



Een wereld vol smaak kennis en vakmanschap. Dát is preuve, prooste & praote.

PLATE SERVICE

12.00 - 16.00 uur

17.00 - 20.30 uur

Plateservicegerechten behoren niet tot het driegang menu.

Meer honger? Neem er dan een heerlijk voorgerecht, soep en/of dessert bij.

Chateaubriand 75,00

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 Dianasaus.

Bereidingstijd ca. 45 minuten.

• Westmalle Dubbel 7% / Liefmans Goudenband 8% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%



CHEF'S TIP

Saté van Sjeroete kalkoen 19,95

Huis gemarineerd, satésaus, kroepoek, atjar, krokante ui en ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas

• Duvel 8,5%



Fish and chips 19,95

Kabeljauw in bierbeslag, remoulade saus, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas

• Schneider Weisse 5,4%

Asperges klassiek 24,95

Heerlijke witte AA asperges, lokaal geogst met huisgemarineerde zalm of ham van Sjeroetekalkoen, botersaus, gepocheerd ei, krieltjes

• Wit Gold 5,8%

Spareribs (500 gr) 24,95

Huis gemarineerd in Gouden Carolus Classic, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas

• Brugse Zot Dubbel 7,5%



Kogelbiefstuk (200 gr) 26,50

Rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas.

Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianasaus

• Westmalle Dubbel 7% / Liefmans Goudenband 8% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%



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 Dianasaus.

Bereidingstijd ca. 45 minuten.

• Westmalle Dubbel 7% / Liefmans Goudenband 8% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%



CHEF'S TIP

Ben je met 10 of meer personen, dan kun je maximaal 5 verschillende hoofdgerechten kiezen. Dit geldt zowel bij het Driegang Keuzemenu als bij de Plate Service. Namens de chef bedankt!

ANNO 1937
DE ZOES
PREUVE · PROOSTE · PRAOTE