

ANNO 1937

DE ZOES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE

LUNCHEN

12.00 - 16.00 uur

Tomatensoep **vegetarisch**
Tomatenconccassé, lobbige room en bieslook

normaal 7,50
groot 9,50

Aspergesoep **vegetarisch mogelijk**
Kalkoenham, asperge en ei

normaal 7,50
groot 9,50

Tom Kha Kai
Kalkoenham, taugé en bosui

normaal 7,50
groot 9,50

Soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en huisgemaakte kruidenboter.

Club wafel
Hartige wafel, avocado, streaky bacon, cheddar, crème fraîche en caesar mayonaise

15,50

Brioche met rib-eye
Getoaste brioche, huis gepekeld rib-eye, Parmezaanse kaas, rucola en crème van Jack Daniel's

15,50

Sandwich Val-Dieu kaas **vegetarisch**
Lauwarme Val-Dieu kaas, bierstroop, peer, walnoten, tomaat, komkommer en cornichons

14,50

Kroketten met brood **vegetarisch mogelijk**
Ambachtelijke Hereford kroketten, 100% rundvlees, mosterd mayonaise, cornichon, tomaat, komkommer en sla

13,50

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

14,50

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

16,50

Flammkuchen serranoham
Crème fraîche, tomaten tapenade, oude kaas, rode ui, truffelmayonaise en bosui

14,50

Flammkuchen tonijn **vegetarisch mogelijk**
Crème fraîche, kerrie uitjes, oude kaas, rode ui, geroosterde paprika, bosui en bieslook

13,50

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



TIP VAN DE CHEF



Lunchplateau vlees
Tomatensoep, gebakken scharrelei, brioche met rib-eye, Hereford rundvleeskroket met mosterdmayonaise

16,50

Lunchplateau seizoen
Wisselend 12-uurtje geïnspireerd door de seizoenen

16,50

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

Zalm en asperge
Huisgemarineerde zalm, witte asperges, crème van tuinkruiden, furikake, zoetzure groenten en komkommer
• Texels Skuumkoppe 6,0%

19,50

Runder carpaccio
Truffelmayonaise, cherrytomaatjes, pijnboompit, rucola en Parmezaanse kaas
• De Koninck Bolleke 5,2%

18,50

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

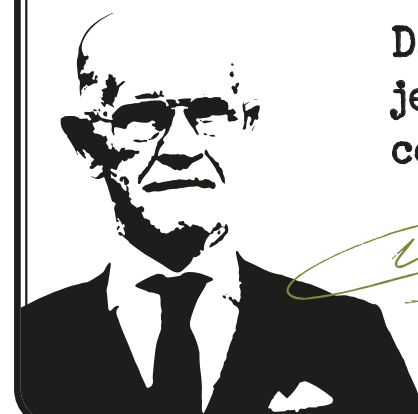
18,50

CHEF'S TIP

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 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

Vragen? Ons team staat altijd voor u klaar.

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

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



DRIE- OF VIERGANGEN KEUZEMENU

17.00 – 20.30 uur

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

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

→ VOORGERECHTEN

Runder carpaccio Truffelmayonaise, rucola, pijnboompit, cherrytomaatjes, Parmezaanse kaas • <i>Filou 8,5%</i>	15,50
Carpaccio van rib-eye Meerprijs in keuzemen: 4,00 Huisgepekelde rib-eye, truffelmayonaise, rucola, pijnboompit, cherrytomaatjes, Nederlandse Parmezaanse kaas • <i>Wilderen Goud 6,2%</i>	19,50
Zalm Gravad lax met dille, ingelegde rode ui, rettich, vinaigrette van sinaasappel • <i>Gielke Tripel 8%</i>	15,50
Kalfsmuis Groene asperge, tomaat, crème van groene kruiden, ponzu en krokant van aardappel • <i>La Trappe Isid'or 7,5%</i>	15,50
Heilbot Ingelegde coeur de boeuf-tomaat, couscous met groene kruiden, olijfcrumble en tomatenbouillon • <i>Gladjanus 4,6%</i>	15,50
Asperge vegetarisch Gebrande en ingelegde asperge, gepekelde eidooier, crème van rucola en vinaigrette van truffel • <i>Wit Gold 5,8%</i>	15,50

→ HOOFGERECHTEN

Flat Iron Meerprijs Tournedos i.p.v. Flat Iron: Flat iron van de Big Green Egg, crème van aubergine, geroosterde seizoensgroenten en jus met zwarte knoflook • <i>Betty Ford 5,2%</i>	 26,50 6,50
Buikspek Buikspek en varkensfilet van de Big Green Egg, crème van gepekelde rode ui, geroosterde seizoensgroenten en BBQ-jus • <i>Palm 5,2%</i>	 26,50
Lam Meerprijs in keuzemenus: 3,00 Lamsrump van de Big Green Egg, crème van doperwt, geroosterde seizoensgroenten en lamsjus met tijm • <i>De Koninck Bolleke 5,2%</i>	 29,50 3,00
Zeewolffilet Tijger zeewolffilet, crème van gele wortel, geroosterde seizoensgroenten, chips van paarse wortel en kruidenhollandaise • <i>'t IJ IJwit 6,5%</i>	26,50
Asperge vegetarisch Heerlijke witte AA asperges, crème van doperwt, gekonfijte aardappel, 63°C ei, saus van asperge en citroen • <i>Wit Gold 5,8%</i>	24,50

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

•

•

•

→ DESSERTS

Rabarber en appel Compote van rabarber en appel, crumble van vanille, schuim van kardemom, ijs van dulce de leche • <i>Somersby Apple 4,5%</i>	11,50
Cheesecake Cheesecake van limoen, parfait van citroenmelisse, hangop van basilicum, witte chocoladesaus met limoen • <i>White Mamba 5,1%</i>	11,50
Framboos en vanille Framboos met zuring, pâte fruit van framboos, schuim van yoghurt, ijs van vanille • <i>Rodenbach Fruitage 3,9%</i>	11,50
Assortiment kazen Meerprijs in keuzemenus: 4,00 5 verschillende kazen door ons geselecteerd met diverse garnituren • <i>Proefplank 5 verschillende bijpassende bieren</i>	15,50
Koffie of thee compleet Aangekleed kopje koffie of thee met diverse huisgemaakte friandises	8,50

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

€

→ SOEPEN

Meerprijs grote soep in keuzemenus 2,00

Tomatensoep vegetarisch Tomatenconcassé, lobbige room en bieslook	normaal 6,95 groot 8,95
Aspergesoep vegetarisch mogelijk Kalkoenham, asperge en ei	normaal 6,95 groot 8,95
Tom Kha Kai Kalkoenham, taugé en bosui	normaal 6,95 groot 8,95

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 keuzemenu.

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

Chateaubriand 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. • <i>Westmalle Dubbel 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%</i>	77,50
Côte à l'os (ca. 900/1200 gr) 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. • <i>Westmalle Dubbel 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%</i>	9,95/100gr

Saté van kippendij Huis gemarineerd, satésaus, kroepoek, atjar, krokante ui en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas • <i>Duvel 8,5%</i>	 21,50
Fish and chips Kabeljauw in bierbeslag, remoulade saus, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas • <i>Schneider Weisse 5,4%</i>	21,50
Asperges klassiek Heerlijke witte AA asperges met zalm of kalkoenham, botersaus, gepocheerd ei en krieltjes • <i>La Trappe Witte Trappist 5,5%</i>	26,50

Spareribs (550 gr) Huis gemarineerd in Gouden Carolus Classic, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas • <i>Brugse Zot Dubbel 7,5%</i>	 26,50
Kogelbiefstuk (200 gr) Rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas. Keuze uit pepersaus, Bearnaisesaus of Dianesaus • <i>Westmalle Dubbel 7% / Liefmans Goudenband 8% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%</i>	 26,50

ANNO 1937

DE ZOES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE