

ANNO 1937

DE ZOES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE



**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.

LUNCHEN

12.00 - 16.00 uur

Tomatensoep <i>vegetarisch</i> Tomatenconccassé, lobbige room en bieslook	normaal 7,50 groot 9,50	Pita met popcornfalafel <i>vegetarisch</i> Krokante popcornfalafel, guacamole, granaatappel, hoisinmayonaise en ingelegde radijzen	14,50
Heldere wildbouillon Wortel, knolselderij en bieslook	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	↓ TIP VAN DE CHEF ↓	
Sandwich Val-Dieu kaas <i>vegetarisch</i> Lauwarme Val-Dieu kaas, bierstroop, peer, walnoten, tomaat, komkommer en cornichons	14,50	Lunchplateau vlees Tomatensoep, gebakken scharrelei, brioche met rib-eye, Hereford rundvleeskroket met mosterdmayonaise	16,50
Kroketten met brood <i>vegetarisch mogelijk</i> Ambachtelijke Hereford kroketten, 100% rundvlees, mosterd mayonaise, cornichon, tomaat, komkommer en sla	13,50	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	Runder carpaccio Truffelmayonaise, cherrytomaatjes, pijnboompit, rucola en parmezaanse kaas • De Koninck Bolleke 5,2%	18,50
Zalm Huisgemarineerde zalm, furikake, zoetzure groenten, tempuragarnalen en komkommer • Texels Skuumkoppe 6,0%	19,50	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 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

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 → 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

Runder carpaccio 15,50
Truffelmayonaise, cherrytomaatjes, pijnboompit, rucola en parmezaanse kaas
• *Filou 8,5%*

Oosterse runder carpaccio 15,50
Meerprijs 3 stuks tempuragarnalen: 4,75
Hoisin mayonaise, cherrytomaatjes, taugé, sesam, croutons en radijs
• *Lamme Goedzak 7,0%*

Argentijnse gamba 17,50
Meerprijs in driegang menu: 2,00
Geroosterde Argentijnse gamba, tartaar van wortel en citroen, gel van limoenblad en seroh, mousse van XO
• *Oedipus Mannenliefde 6,5%* **CHEF'S TIP**

Buikspek 15,50
Zachtgegaard buikspek met crème van paprika, crumble van milde tandoori, Ponzu en wilde rijst
• *Wilderen Betty Ford 5,2%*

Heilbot 15,50
Gebrande heilbot, spitskoolsalade, bouillabaisse, lavascrème, lavasolie en mango
• *Casle Weitze 6,8%*

Koolrabi vegetarisch 14,50
Ingelegde koolrabi, huisgemaakte labneh, gepekeld sjalot en creme van lavas
• *Mergel Wit 5,0%*

→ SOEPEN

Meerprijs grote soep in driegang menu: 2,00

Tomatensoep vegetarisch normaal 6,95 groot 8,95
Tomatenconcessé, lobbige room en bieslook

Heldere wildebouillon normaal 6,95 groot 8,95
Wortel, knolselderij en bieslook

Soep van het moment normaal 6,95 groot 8,95
Dagverse soep gemaakt met de beste producten uit het seizoen naar inspiratie van ons keukenteam

→ HOOFDGERECHTEN

Diamanthaas 26,50
Meerprijs tournedos 1.p.v. kalfszijdes: 6,50
Diamanthaas van de Big Green Egg, crème van pompoen, geroosterde seizoensgroenten, sauce bordelaise
• *Pauwel Kwak 8,4%*

Vangst van de dag 26,50
Wisselend visgerecht geïnspireerd door de seizoenen
• *Vraag onze bierkenners om een passend advies*

Parelhoen 26,50
Zachtgegaard parelhoen, crème van gebakken appel, geroosterde seizoensgroenten en truffeljus
• *Kasteel Tripel 11,0%*

Hert 29,50
Meerprijs in driegang menu: 3,00
Twee bereidingen van hert, gesmoorde rode kool, geroosterde seizoensgroenten, portsaus
• *St. Bernardus Prior 8,0%* **CHEF'S TIP**

Ravioli vegetarisch 24,50
Ravioli gevuld met pompoen en sinaasappel, geroosterde seizoensgroenten en schuimige saus van salie
• *Gielke Tripel 8,0%*

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

→ DESSERTS

Tiramisu 11,50
Tiramisu op wijze van de Zoes, gemaakt met Kasteel Barista Chocolate Quad
• *Wilderen Cuvée Clarisse 9,2%*

Pure chocolade 11,50
Mousse van pure chocolade met sinaasappel, krokant van chocolade en sorbet van sinaasappel
• *MC Chouffe 8,0%* **CHEF'S TIP**

Stoofpeertje 11,50
Stoofpeer met panna cotta van honing, custardcrumble, meringue van dubbel bier en parfait van dulce de leche
• *Barbar 8,0%*

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 / 17.00 - 20.30 uur

Plateservicegerechten behoren niet tot het driegang keuzemenu.

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

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 Dianasaus. Bereidingstijd ca. 45 minuten.
• *Westmalle Dubbel 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%* **CHEF'S TIP**

De Big Green Egg zorgt voor een onvervalste grillsmak waar je geen genoeg van kunt krijgen!



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!

Saté van kippendij 21,50
Huis gemarineerd, satésaus, kroepoek, atjar, krokante ui en ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas
• *Duvel 8,5%*

Spareribs (550 gr) 26,50
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%*

Fish and chips 21,50
Kabeljauw in bierbeslag, remoulade saus, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas
• *Schneider Weisse 5,4%*

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 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%* **CHEF'S TIP**

ANNO 1937
DE ZOES
PREUVE · PROOSTE · PRAOTE