

ANNO 1937

DE ZOES

PREUVE · PROOSTE · PRAOTE

LUNCHEN

12.00 - 16.00 uur

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

normaal 7,50
groot 9,50

Maissoep
Kalkoenham, popcorn en bieslook

normaal 7,50
groot 9,50

Miso-soep
Edamame, 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 gepekelde 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 pulled chicken
Crème fraîche, tomatentapenade, oude kaas,
paprika, bosui en bieslook

14,50

Flammkuchen zalm **vegetarisch mogelijk**
Crème fraîche, oude kaas, paprika, bosui en rucola

14,50

Black angus burger
100% rundvlees, brioche, streaky bacon,
tomaat, barbecuesaus, komkommer,
krokante ui, verse sla en ambachtelijke
frietten 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 sesamdressing,
gemarineerde shiitake, taugé en zoetzure groenten
• Pauwel Kwak 8,4%

19,50

Zalm
Huisgemarineerde zalm, furikake, zoetzure
groenten, tempuragarnaal, komkommer
• Texels Skuumkoppe 6,0%

19,50

Runder carpaccio
Truffelmayonaise, cherrytomaatjes, pijnboompitjes,
rucola en Parmezaanse kaas
• Filou 8,5%

18,50

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

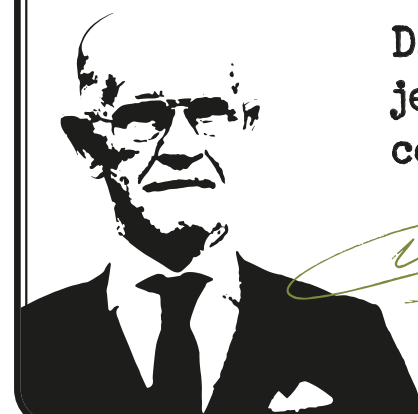
18,50

CHEF'S TIP

Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met
ambachtelijk brood of vers gebakken, ambachte-
lijke 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
passend 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 Truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes, cherrytomaatjes en Parmezaanse kaas • <i>Filou 8,5%</i>	15,50
Carpaccio van rib-eye Meerprijs in keuzemenu: 4,00 Huisgepekelde rib-eye, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes, cherrytomaatjes en Nederlandse Parmezaanse kaas • <i>Wilderen Goud 6,2%</i>	19,50
Makreel Gepekelde makreel met gado gado, gel van sambal, hangop met limoen en tijgermelk • <i>Cornet Strong Blond 8,5%</i>	15,50
Kalkoen Huisgemaakte paté van kalkoen, crème van savora mosterd, compote van rode ui en krokant van brioche • <i>Gouden Carolus Classic 8,5%</i>	15,50
Kabeljauw Gepekelde kabeljauw met zoetzuur ingelegde komkommer en crème van dille, zoetzure radijs en rettich • <i>Lellebel 5,7%</i>	15,50
Prei vegetarisch Gegaarde prei met nori, gebrande zilverui en crème van zeesla, bouillon van gebrande prei en ponzu • <i>Rochefort 8 9,2%</i>	15,50

→ SOEPEN

Meerprijs grote soep in keuzemenu: 2,00

Tomatensoep vegetarisch Tomatenconcassé, lobbige room en bieslook	normaal 6,95 groot 8,95
Maissoep Kalkoenham, popcorn en bieslook	normaal 6,95 groot 8,95
Misosoep Edamame, taugé en bosui	normaal 6,95 groot 8,95

→ HOOFGERECHTEN

Longhaas Meerprijs Tournedos 170 gram i.p.v. Longhaas: 9,50 Longhaas van de Big Green Egg, crème van knolselderij, seizoensgroenten, krokant van aardappel en jus met Guinness • <i>La Trappe Bock 7,0%</i>	 26,50
Eendenborstfilet Meerprijs in keuzemenu: 3,00 Eendenborstfilet van de Big Green Egg, crème en chips van pastinaak, seizoensgroenten en eendenjus met rode biet • <i>Petrus Aged Red 8,5%</i>	 29,50
Iberico Krokant gebakken iberico met crème van paprika, patatas bravas, seizoensgroenten en BBQ-jus • <i>La Trappe Isid'Or 7,5%</i>	 26,50
Zeewolffilet Gebakken zeewolffilet, crème van pompoen, getoaste pompoenpitjes, seizoensgroenten en beurre blanc met salie • <i>Gielke Tripel 8,0%</i>	26,50
Tarte Tatin vegetarisch Tarte tatin van wortel, gepofte tomaatjes, krokant van sesam en vinaigrette van wortel en gember • <i>Wilderen Betty Ford 5,2%</i>	24,50
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met vers gebakken, ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas.	

→ DESSERTS

Bloedsinaasappel Bavarois van yoghurt met bloedsinaasappel, glühwein, kaneelkrokant en parfait van vanille • <i>Brasserie Lefort 10%</i>	11,50
Pure chocolade Mousse van pure chocolade, bereidingen van mandarijn en chocoladekrokant en sorbet van mandarijn • <i>Chimay Rood 7,0%</i>	11,50
Karamel en duindoornbes Tartelet met gezoute karamel, pure chocolade, gel en vinaigrette van duindoornbes • <i>Bush Caractère 12,0%</i>	11,50
Assortiment kazen Meerprijs in keuzemenu: 4,00 5 verschillende kazen door ons geselecteerd met diverse garnituren • <i>Proefplank 5 verschillende bijpassende bieren</i>	15,50
Koffie of thee compleet Aangeklede kop 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 ;)	

VERRASSINGSMENU (vier- of vijfgangen)*

Een totaalbeleving van meerdere culinaire creaties, met zorg samengesteld door onze chef Wouter Verheijen. De ingrediënten die we gebruiken halen we zoveel mogelijk uit ‘Sjoeën Limburg’ of rechtstreeks uit eigen tuin. Uit te breiden met bijpassende bieren. Ons doel is namelijk om iedere dag weer, craft bieren van ‘s werelds beste brouwers samen te brengen met onze gerechten.

4-gangen (voor/tussen/hoofd/dessert) 62,50

5-gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/dessert) 70,00

Kaas i.p.v. dessert 4,00

Kaas als extra gang 15,50

4-gangen bierarrangement 30,00

5-gangen bierarrangement 37,50



* het verrassingsmenu is uitsluitend per tafel te bestellen

PLATE SERVICE

12.00 – 16.00 / 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.
• *Westmalle Dubbel 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%* 77,50 |



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 Keuzemenu als bij de Plate Service. Namens de chef bedankt!

Saté van kippendij Huisgemarkineerd, satésaus, kroepoek, atjar, krokante ui en ambachtelijke frieten met kruiden en Parmezaanse kaas • <i>Duvel 8,5%</i>	 21,50
Spareribs (550 gr) Huisgemarkineerd 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
Fish and chips Kabeljauw in bierbeslag, remouladesaus, rauwkostsalade en ambachtelijke frieten met kruiden en parmezaanse kaas • <i>Schneider Weisse 5,4%</i>	21,50

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.
• *Westmalle Dubbel 7,0% / Liefmans Goudenband 8,0% / Gulden Draak Brewmaster 10,5%* 9,95/100gr |



CHEF'S TIP