

Onze kaart

Wij hebben voor u een kaart samengesteld die u in staat stelt een diversiteit aan gerechten te proeven. We serveren gerechten uit verscheidene regio's in de wereld, o.a. exquise Mediterane gerechten, gerechten uit de Aziatische keuken, maar ook "gewone" Nederlandse kost, die u bijna nergens anders op de kaart vindt. Wij zijn er trots op dat wij in onze keuken uitsluitend werken met verse ingrediënten van topkwaliteit en met vlees van dieren die een goed leven gehad hebben. Onze keukenbrigade streeft naar perfectie en het is een uitdaging voor ons om u als onze gast een geweldige culinaire ervaring te bezorgen. Daar staan wij voor!

Borrelen

U bent vanaf 12 uur welkom in onze foodbar voor een kopje koffie, een fris biertje, een goed glas wijn of waar u maar zin in heeft. Tevens zijn wij in de wijde omgeving bekend om onze overheerlijke gin en tonics!

Lunchen

Uiteraard kunt u tijdens de lunch een salade bestellen, maar daarnaast kunt u ook een keuze maken uit de volledige kaart. In de winter gezellig binnen bij de open haard en als het weer het toelaat op ons terras op de pitoreske markt van Eersel, met uitzicht op de kiosk. Heel uitnodigend om lekker lang te tafelen en te genieten van onze gerechten uit alle windstreken van de wereld.

Dineren

Onze filosofie is dat u kunt kiezen wat u wilt en wanneer u wilt. Wij zorgen ervoor dat uw avond een geslaagde belevenis wordt! Wij nemen, ook tijdens de lunch, elke gang opnieuw op. Er kan 's avonds buiten op ons terras gedineerd worden als het goed weer is.

Nederlandse bieren

Hertog Jan

Pilsner - Tap - Arcen - Nederland - 5% - € 3

Beerze

Bier - Weissbierpils - Vessem - Nederland - 5,5% - € 3,50

Brave - Tap - Blond bier - Vessem - Nederland - 7,5% - € 4

Bold - Tripple - 750 ml - Vessem - Nederland - 10,5% - € 15

Belgische bieren

Hoegaarden Radler

Radler - lemon & lime - 2% - € 2,50

De halve Maan

Straffe hendrik - Tripel - België - 7,5% - € 4,5

Rochefort - Trappist

6 - dubbel - België - 7,5% - € 4

8 - donkere tripel - België - 9,2% - € 4,25

10 - quadrupel - België - 11,3% - € 5,5

Duvel Moortgat

Vedett - extra white - België - 4,9% - € 4

Duvel - sterk blond - België - 8,5% - € 4

Liefmans

Liefmans - fruitesse - België - 3,8% - € 3,75

Wine by the glass

Bubbels per glas

- 11 - Charles Ellner "Carta Blanche" Brut -
Champagne
Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Meunier - Frankrijk - € 11
- 12 - Aretey - Brut - Cava
Parella, Macabeo, Xarel lo - Penedes - Spanje - € 7,50

Witte wijn per glas

- 13 - Barrique d'or
Sauvignon blanc - Frankrijk
Gele appel - meloen - perzik - exotische tonen - € 5
- 14 - Santa Alvara Reserva
Chardonnay - Central valley - Chili
Meloen - Peer - lichte houttoets - € 5
- 15 - Tapada dos Monges - Vinho verde
Loureiro & Arinto - Minho - Portugal
Citrus - appel - tropisch fruit - verfrissend - € 6,50
- 16 - Zavalloni - Romagna di Albana secco
Albana - Emilia Romagna - Italic
Zacht - rond - geurig - krachtig - jasmijn - € 6,50

Rode wijn per glas

- 17 - Lupé Cholet Coteaux Bourguignons
Pinot noir & Gamay - Bourgogne - Frankrijk
Kers - rode bes - zoethout - rozenblaadjes - € 6,50
- 18 - Montepulciano d'Abruzzo - Murelle
Montepulciano - Abruzzo - Italic
Bramen - licht kruidig - € 5
- 19 - Calmel & Joseph
Carignan - IGP Côtes du Brian - Frankrijk
125 jaar oude stokken - donkere bessen - lange afdronk € 6,50

Rob's favoriete wijnen

Nederlandse wijn

De Linie - Made - Nederland - Blend van 7 rassen - 2016
Peer - Meloen - Citrus - 32

Winnaar van Berlin Gold medaille '07
Decanter Bronze award '10

Frisse witte wijn

Brundlmayer - Kamptaller terrassen - Oostenrijk - Grüner
Veltliner - 2015
Rijpe neus - kruidig - bloesem - zoete appel - citrusfruit - 37

Fuenta elvira reserva - rueda - Spanje - Verdejo - 2016
Citrusfruit - anijs - venkel - perzik - mandarijn - grapefruit - 34

Volle witte wijn

Haven - Zuid-Afrika - Chardonnay
Frisse citroen - limoen - rooktonen - vers gebakken brood - 35

Lichte rode wijn

Côtes de Beaune Villages - Lupé-Cholet - Bourgogne -
Frankrijk - Pinot Noir - 2011
Robijnrood - fris - rode kers - fijne tannine - 43

Complexe rode wijn

Cheval noir - Saint-Emilion - Bordeaux - Frankrijk - merlot -
cab. franc - 2011
Diep rode kleur - fruitige - zachte wijn - 53

Krachtige rode wijn

Brazin - Lodi - Californie - USA - Zinfandel - Oude stokken -
2014
Kruidige wijn - salmiak - Mooie zuren - zachte tannines - 38

Cava & Champagnes

Spanje - Penedes

Aretey - brut extra - cava - 11,5% € 38

Heerlijke mousse - fruitig bouquet - perziken - kweeperen - rijpe amandelen - honingmeloen - geroosterde hazelnoten - brioche

Frankrijk - Champagne

Ellner - Carte Blanche - Brut - 12% - € 50

Witte kersen - acacia bloesem - kruiden - amandelen

Moët & Chandon - Brut - 12% - € 50

Appel - citrus - witte bloemen - mineralen - brioche

Moët & Chandon - ICE imperial - 12% - € 65

Mango - guave - framboos - grapefruit

Moët & Chandon - Nectar Rose - 12% - € 65

Framboos - fris - licht zoet

Veuve clicquot - Brut - 12% - € 60

Complex - getoast - mineralen - perzik - peer

Ruinart blanc de blanc € 80

Complex - getoast - mineralen - perzik - peer

Dom Perignon 2009 - 12% - € 150

Bloemig - Mineralen - Gekonfijt fruit - Zoethout

Louis Roederer cristal 2009 - 12% - € 200

Aalbes - tarte tatin - chocolade - hazelnoten

Gin en tonic

Hendrick's gin

Fever Tree Indian tonic | 41,4%

Aromatische Schotse gin | elf planten, kruiden en specerijen
| extracten van Hollandse komkommer en Bulgaarse
rozenblaadjes
Garnering: Komkommer - 10

Monkey 47 gin

Fentimans Tonic | 47%

47 lokale ingredienten uit het Duitse Zwarte woud |
excentrieke gin | cranberries | zachte gin met frisse smaak
Garnering: Sinaasappelschil - 12

Gin mare

1724 tonic | 42,7%

Smaakvolle Spaanse gin | basilicum | arbequina olijven | thijm
| rozemarijn | citrusfruit
Garnering: Mediterraanse kruiden of basilicum - 12

Old toms gin - Dutch Courage

Fentimans tonic | 40%

Old toms gin is een zachtzoete en vanille smaak.

Garnering: Sinaasappelzeste - 9

Copperhead

Fever tree mediterranean tonic | 40%

Gin van de Belgische apotheker Yvan Vindevogel |
Jeneverbessen | citrus

Garnering: Corianderzaad & sinaasappelzeste - 14

Bobby's

Schiedam | Nederland | Fever tree indian tonic | 40%

Pittig en geurige op de neus, citrus en kruidige smaak met een
hint van peper. Garnering: Sinaasappel en kruidnagel - 10

Koffie en thee

Koffie, thee of espresso met chocoladeballetje - 3
Cappuccino, latte machiato of koffie verkeerd - 3,25
Dubbele espresso - 3,75
Drie huisgemaakte chocolade balletjes - 2
Ierse koffie (Of Spaanse, Italiaanse, Franse) - 8,5

Theesoorten

China green yunnon Groene Chinese thee uit het hooggebergte van de Yunnan.

Early grey Mengeling van verschillende Ceylon thees, met olie uit de bergamotpeer.

Breakfast boost Mengeling van zwarte thees uit Sri-Lanka, India en China.

Lovely lemon Zwarte thee uit Sri-Lanka met stukjes citroenschil en citroenaroma.

Ruby Rooibos Rooibos uit Zuid-Afrika. Geen theïne of cafeïne, veel vitamine C.

Very berry Rozenbottel, hibiscus, appel, sinaasappel, aardbei en blauwe bosbessen.

Bad weather Mengeling van appel, sinaasappel, rozenbottel, kaneel en steranijs

Young Jasmine Half gefermenteerde thee met jasmijnbladeren.

Verse munt thee

Special food


Jamon iberico cebo

Hoge kwaliteit Spaanse gedroogde ham - 100 gram - € 14  5
a


Promessa's wild zwijn worst door Walter

Droge worst uit de Brabantse Kempen - € 5  9

Guacamole met maiskoekjes

Verse guacamole met rode pepers en knoflook - € 7  4
a

Oesters per stuk

Zeeuwse oester op ijs met rode wijn azijn en citroen - € 3  1
i,m

Gebakken coquille's St Jacques

Mango, avocado en aardbeien €12  5
a,i

Halve Canadese kreeft

schoongemaakt met schuim van Parmezaanse kaas en  4
gezoete tomaat - € 20

a,g,h

Gebakken ganzenlever

met gekarameliseerde appel en brioche - € 16  Sauternes

a,g,m

Asperges Brabançonne

Gekookt ei, geklaarde boter, gekookte hooiham  4
3 stuks € 12 - 6 stuks € 18

b,g

Salads

Salade met gebakken "Black Angus" runderreepjes

tomaat, komkommer, zonnebloempitten en croutons - € 12  7
a,f,i,j,k,m

Salade met warme geitenkaas

tomaat, komkommer, zonnebloempitten en croutons - € 11  3
a,g,k

Salade van asperges met coquille st Jacques

asperges, lamsoor, sinaasappel en pijnboompitten - € 14  5
a,i,k

Soup

Pommodori tomaten soep

met room - € 6

g,j,m

Tom ka kai

Thaise pittige soep met stukjes kip, kokosmelk, pepertjes, shi-take en citroengras - € 7

c,f,h,i,j,m

Kreeftensoep

met een vleugje cognac en een laagje room - € 9

a,g,h,j,m

Krachtige runderbouillon

lente ui en peterselie - € 7

j,m

Goulash soep

rundvlees, aardappel, paprika, knoflook - € 8

a,j,m


Asperge soep

Asperges, room, boter - € 8

a,g

Asian food

Dun gesneden zalm en tonijn

met soja en wasabi - € 12  2

c,f

Gemarineerde zalm

Sinaasappel, papaya en kruiden - € 12  2

c,f

Tonijn kort gebakken in sesamzaad

Guacamole, tomaatjes en hippo tops - € 12  4

c,f,l

Sushi - Rainbow Roll 5st

sushi met zalm, tonijn, avocado, groene asperge, tobiko en  2
surimi - € 12

a,b,c,f,h,l

Tempura van scampi's met chilisaus 5 stuks

Scampi's in een krokant jasje van panko - € 9  6


a,b,h,l

Thaise biefreepjes met wokgroenten

en pasta - € 12  8

a,d,e,f,b,l,j,m,h

Langzaam gegaard buikspek

aardappelpuree, gekarameliseerde noten en jus - € 12  7

a,f,j,m,l

Gewokte groene en witte asperges met kip

Lenteui, Oosterse Marinade, ei - € 12  6

a,b,e,f

Italian food

Carpaccio van rundvlees

dungesneden diamanthaas met cherry tomaten,  8
Parmezaanse kaas en pijnboompitten - € 12


a,k

Vitello tonato

tonijnmayonaise, kappertjes, kalfsrosbief - € 12  4

a,b,c,k,m

Caprese met burrata

Zeer romige “mozzarella”, basilicum, tomaat,  5
Italiaanse olijfolie, - € 12

a,g

Dun gesneden kabeljauw in de olie

Gegaard in antiboise, groene asperge en tomaat - € 12  6

a,c,g

Spaghetti aglio olio met scampi

Spaghetti met rode peper, olijfolie en knoflook - € 12  6

a,b,h

Rode pasta met kip

Casarecce met tomaat, knoflook en peper - € 10  7

a,b,g


Rundvlees pasta met paprika

Aardappel, casarecce en knoflook - € 12  7

a,b,g

Burgers

Classic burger 200gr

Clare Valley rundvlees - kaas - bacon - augurk -  Hertog Jan komkommer - ui - tomaat - friet - €12

a,b,g,k

Promessa Burger 200gr

Clare Valley rundvlees - Truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - paddenstoelen - bacon - augurk - komkommer - ui - tomaat - friet - € 14

a,b,g,k

Hot & Spicy burger 200gr

Clare Valley rundvlees - jalapeños - romanesco - kaas - bacon - augurk - komkommer - ui - tomaat - friet - € 14

a,b,c,g,k

Avocado burger 200gr

Clare Valley rundvlees - avocado - creme fraiche - kaas - bacon - augurk - komkommer - ui - tomaat - friet - € 14

a,b,g,k

Sides

Friet met aioli

Verse friet met aioli - € 4

a,b

Side salad

Italiaanse salade, komkommer, tomaat en zonnebloempit - € 4

m

Groene groente

Geglaccerde haricots verts en courgette - € 4

g

Asperges 3 stuks

Geklaarde boter en peterselie - € 6

g

Fish

Zalm

Gestoofde lamsoren en asperges - € 12  3

e,g

Kabeljauw

Gestoofde lamsoren en asperges - € 14  6

e,g

Gegrilde tonijn

Gewokte groene en witte asperges met soja - € 15  7

e,i,g

Meat

Tournedos 100 gram

geglaceerde courgette, haricots verts,
gebakken paddenstoelen en rodewijn saus - € 15  8

e,j

Tournedos 200 gram

geglaceerde courgette, haricots verts,
gebakken paddenstoelen en rodewijn saus - € 27  8

e,j

Entrecote 250 gram

geglaceerde courgette, haricots verts,
gebakken paddenstoelen en rodewijn saus - € 17  9

e,j

Rib eye Hereford experience

geglaceerde courgette, haricots verts,
gebakken paddenstoelen en rodewijn saus - € 25  9

e,j

Reestoofschotel

gebakken paddenstoelen en appel - € 12  8

a,g


Gebraden wild zwijn uit Eersel

hazelnoot en gekaramelisserde appel - € 12  7


e,g

Desserts

Aardbeien Romanoff

geflambeerd met wodka, room, caramel,  Beumes de Venise
vanille ijs, amandel kletskep - € 9
b,g

Crème Brûlée

Vanille custard met gebrande suiker - € 8  Beumes de Venise
b,g

Tiramisu

Lange vingers met amaretto, mascarpone,  Sauternes
sterke koffie en geserveerd uit de pan - € 9
a,b,g

Dame Blanche

Vers vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom € 8  PX
a,b,g

Warme chocolade taart met lopende vulling

Chocolade ganache, chocolade ijs - € 10  PX
a,b,g

Kaas assortiment

Vijf verschillende kazen van
kaasmeester van Tricht uit Antwerpen - € 13 -  Colheita Port
a,g

Allergenen legenda

A- gluten

B - ei

C - vis

D - Pinda

E - Noten

F - Soja

G - Lactose

H - Schaaldieren

I - Weekdieren/schelpdieren

J - Selderij

K - Mosterd

L - Sesamzaad

M - Sulfiet

N - Lupine

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze open keuken nooit 100% uit te sluiten.

Recept: Guacamole

Guacamole

2 stuks rijpe avocado's
1 teentje knoflook
10 gram verse rode
peper
20 gram olijfolie
1/2 limoen
25 gram creme fraiche

Tortilla chips

4 wraps
peper en zout
olijfolie

Tortilla chips

Snij de wraps in 12 punten en leg ze op een ovenmatje zodat ze elkaar niet raken.
besprenkel de wrap puntjes met olijfolie, peper en zout.

Doe ze nu voor 15 minuten in de oven op 150 graden zodat ze krokant worden.

Guacamole

Snij de rode peper en knoflook heel erg fijn en doe ze in een mengkommetje. Pers vervolgens de limoen uit en doe ze bij de peper en knoflook. Vervolgens prak je de avocado tot het een papje wordt en meng je de olijfolie, peper, zout, rode peper, knoflook en limoen.

Bord opmaken:

Doe alle tortilla chips in een schaalte

Pak een ander schaalte voor de guacamole en doe er bovenop een pelteje creme fraiche.



Recept: Salade met Scampi

**Ingredienten voor 4
personen:**

**25 gram groene en 25
gram rode mizuna sla**

20 stuks scampi 16/20

**krokante pitten en
zaden
40 gr zonnebloempit
100 gram wit brood**

**Tomatenmix
200 gram tomaat
20 gram zwarte olijf
5 gram verse basilicum
25 gram sjalot
50 gram olijfolie
20 gram kappertjes**

**komkommer garnituur
1 komkommer**

**Basis dressing
1 eetlepel mosterd
10 gram azijn
10 gram poedersuiker
100 gram arachide olie
peper en zout**

Croutons:

Snij het brood in kleine blokjes en doe er een klein beetje olijfolie, peper en zout op.

Drogen in een oven van 150 graden en iedere 3 minuten een keer door de croutons roeren. Herhaal dit 5 keer tot de croutons hard zijn.

Tomatenmix:

Snij de tomaten in vier kwarten, haal het zaad eruit en snij het tomatenvlees in blokjes.

Snij de basilicum, kappertje, sjalotjes en olijven fijn en meng met de tomatenblokjes. Maakt vervolgens op smaak met olijfolie peper en zout.

Komkommer blokjes:

Snij de komkommer in de lengte doormidden zodat je makkelijk de zaadlijst eruit kunt halen en maakt er vervolgens blokjes van.

Dressing:

Pak een litermaat en doe onderin de mosterd, azijn, poedersuiker, peper en zout. Vervolgens mixen met de staafmixer. Vervolgens blijven mixen met de staafmixer en druppelend de olie toevoegen zodat de olie vermengd in de mosterd.

Scampi:

Bak de scampi's in een pan met arachide olie peper en zout tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.

Bord opmaken:

Maak de sla aan met de basisdressing en leg op een bord.

Verdeel de tomaat, komkommer en pittennmix over de sla.

Bak de scampi's en leg op de salade

Recept: Tempura van Scampi

1 eidooier
1,25 dl ijskoud,
koolzuurhoudend water
75 gr tempurabloem
(eventueel van de toko)
25 gr maïzena
20 scampi's

Algemeen

Vis of groenten moeten eerst kurkdroog gedept worden voor ze door de bloem gehaald worden om een goede hechting aan het ijskoude beslag te waarborgen

Het beslag moet ijs- en ijskoud zijn; om een krokante korst te krijgen, want juist die koude temperatuur zorgt voor het schrik-effect in de hete olie en dus voor een knapperig resultaat.

Tempurabeslag

Doe de eidooier in een mengkom en giet er het ijskoude water bij. Roer nu slechts twee keer. Voeg nu de bloem en maïzena toe en meng het geheel door elkaar. Het moet een vloeibaar, maar wel klonterig geheel worden. Bij voorkeur met stokjes roeren, het beslag mag niet te glad worden, anders krijg je een pannenkoekachtige zware jas om je te frituren producten. Gebruik het beslag zo snel mogelijk, daarna de tempura meteen serveren.

Tempura van Scampi

Koop rauwe scampi's en ontdoe ze van hun schaal, laat het laatste stukje van de staart zitten. Verwijder het darmkanaal en dep de scampi's droog. Licht bestrooien met zout en wat peper uit de molen. Hou ze vast aan het staartje en wentel ze door de bloem alvorens ze door het tempurabeslag te halen. Frituren in verse olie van 180 graden celcius.

