

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 hop - 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

Mousserende wijn

Cava - Aretey - brut - 11,5% - 7,5

Champagne - Ellner - 12 % - 14

Witte wijn

Barrique d'Or - Languedoc-Roussillon - Franrijk -

Sauvignon Blanc - 2016

Gele appel - meloen - perzik - exotische tonen - 5

Santa alvara - Chili - Chardonnay - 2016

Banaan - ananas - meloen - citrus - boter - 5

Rode wijn

Murelle - montepulciano d'abruzzo - Italic - 2015

Bramen - bessen - licht kruidig - 5

Verrassende wijnen

Wij hebben buiten deze wijnen nog enkele andere open wijnen. Vraag uw gastheer/gastvrouw om advies.

Rob's favoriete wijnen

Nederlandse wijn

De Linie - Made - Nederland - Blend van 7 rassen - 2016
Peer - Meloen - Citrus - 30

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

Bergsig - Breederivier - Zuid-Afrika - Chardonnay
Frisse citroen - limoen - rooktonen - vers gebakken brood - 33

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

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

a

Taco gevuld met quacamole en tomatensalsa.

Verse guacamole met rode pepers en knoflook - 8

a

Oesters per stuk

Zeeuwse oester op ijs met rode wijn azijn en citroen - 3

i

Gebakken coquille's St Jacques

aardappelpuree, schuim van wilde paddenstoelen,
aardappelkaantjes - 12

a,g,i

Halve Canadese kreeft

schoongemaakt met schuim van Parmezaanse kaas en gezote
tomaat - 20

a,g,h

Gebakken ganzenlever

met gekarameliseerde appel en brioche - 16

a,g

Salads

Salade met gebakken “Black Angus” runder reepjes

tomaat, komkommer, zonnebloempitten en croutons - 12

a,f,i,j,k,m

Salade met warme geitenkaas

tomaat, komkommer, zonnebloempitten en croutons - 11

a,g,k

Salade met gebakken coquille st Jacques

tomaat, komkommer, zonnebloempitten en croutons - 14

a,i,k

Soup

Snert

Erwtensoep met worst - 7

g,j,m

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

Dun gesneden zalm en tonijn

met soja en wasabi - 12

c,f

Tonijn kort gebakken in sesamzaad

Guacamole, tomaatjes en hippo tops - 12

c,f,l

Zalm tataki

oosterse groenten, sesam, paddenstoelen - 12

c,f,l

Sushi - Promessa Roll 6st

sushi met avocado, groene asperge, tobiko en 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

a,b,h,l

Thaise biefreepjes met wokgroenten

en pasta -12

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

Langzaam gegaard buikspek

wokgroenten, soja gember marinade - 12

a,f,j,m,l

Italian food

Carpaccio van rundvlees

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

a,k

Vitello tonato

tonijnmayonaise, kappertjes, kalfsrosbief - 7

a,b,c,k,m

Burrata bol

Extra romige “mozzarella”, Italiaanse olijfolie en brood - 12

a,g

Risotto met paddenstoelen en truffel

Parmezaanse kaas, kastanje champignons en truffel salsa - 10

g,j

Spaghetti aglio olio met scampi

Spaghetti met rode peper, olijfolie en knoflook - 12

a,h

Spaghetti con le cozze

Spaghetti met romige saus van mosselen en Pernod - 12

a,g,i,j

Linguine alla Putanesca

Pasta met zwarte olijf, ansjovis, tomaat, kappertjes, rode peper en knoflook - 10

a,c,m

Linguine ai funghi e tartufo

Pasta met paddenstoelen en truffel - 12

a,g

Burgers

Classic burger 200gr

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

a,b,g,k

Special burger 200gr

Clare Valley rundvlees - gebakken ei - kaas - bacon - augurk - komkommer - ui - tomaat - friet - 13

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 met komkommer, tomaat en zonnebloempit - 4

m

Groene groente

Geglacarde haricots verts en courgette - 4

g

Zalm

aardappel puree, haricots verts, romanesco- 14

a,c,g,e

Zeetong 300gr

met friet en mayonaise - 24

a,b,c,g

Kabeljauw

met Mediterraanse groente en romanesco saus - 14

a,c,e,g

Gegrilde tonijn

met Mediterraanse groente en romanesco saus - 15

a,c,e,g

Meat

Tournedos 100 gram

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

g,j

Tournedos 200 gram

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

g,j

Entrecote 250 gram

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

g,j

Rib eye Clare Valley gold

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

g,j

Reestoofschotel

gebakken paddenstoelen en appel - 12

a,g

Gebraden wild zwijn uit Eersel

hazelnoot en gekaramelisserde appel - 12

e,g

Crème Brûlée

Vanille custard met gebrande suiker - 8

b,g

Tiramisu

Lange vingers met amaretto, mascarpone, sterke koffie en gereserveerd uit de pan - 9

a,b,g

Dame Blanche

Vers vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom - 8

a,b,g

Warme chocolade taart met lopende vulling

Chocolade ganache, chocolade ijs - 10

a,b,g

Clafoutis

amandelspijs, madacamianoot, gecondenseerde melk ijs - 10

a,b,g,e

Sinaasappel, Grand marnier

vanille ijs, schuim van sinaasappel, bastogne crumble, mint - 10

a,b,g

Kaas assortiment

Vijf verschillende kazen van kaasmeester van Tricht uit Antwerpen - 13

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.

En verder?

Private dining room

Wij hebben een private dining room beschikbaar voor groepen die apart willen zitten. Hiervoor zijn meerdere arrangementen beschikbaar met de volgende faciliteiten.

- Apart geluidssysteem
- Groot beeldscherm voor presentaties etc
- Mogelijkheid om staand (max 60 p) of zittend (max 40 p) te dineren.

www.promessa.nl/pd

Thuis dineren

U kunt veel van de gerechten uit onze Foodbar kaart afhalen voor thuis. Wanneer u belt of online besteld staat uw bestelling na twintig minuten klaar.

<http://thuis.promessa.nl>

Recept: Goulash soep

Ingrediënten voor 6 personen

500 gr runderpoulet
100 gr rode paprika
100 gr ui
1 blaadje laurier
3 kruidnagels
20 gr paprika poeder
2 grote tenen knoflook
200 gram aardappel
5 gram rode peper
500gr water
50 gram tomatenpuree

Bak de runderpoulet aan in een hete pan zodat de buitenkant krokant en donker wordt.

Snij de ui, rode paprika en knoflook en bak deze even samen met het vlees. Als het geheel gaar in geworden doe je de tomatenpuree en paprika poeder er doorheen.

Vul de pan vervolgens met water en laat dit rustig pruttelen voor ongeveer 2,5 uur.

Snij de aardappel in kleine blokjes en kook deze nog ongeveer 30 minuten mee tot ze net gaar zijn.

Nu kun je de soep op smaak brengen met peper en zout en serveren. Zorg ervoor dat iedere kop genoeg garnituren uit de soep heeft.

Recept: mosselen in Pernod

**Ingrediënten voor 2
personen**

**2 kg mosselen in de
schelp**
100 gram bleekselderij
100 gram prei
5 gram rode peper
5 gram knoflook
100 gram prei
100 gram kookroom
50 gram sjalotten
50 gram pernod

Snij alle groenten fijn en doe ze in een hete pan. en bak ze rustig gaar.

was de mosselen onder de kraan.

zorg ervoor dat je de pan met de groenten nu heel heet maakt en gooi alle mosselen erop. zorg ervoor dat je de pan nu gedurende de hele periode super warm blijft. vol vermogen onder de pan.

de mosselen gaan door de hitte van de pan open en er loopt zeewater uit. je moet net zo lang blijven bakken tot alle mosselen open zijn en het vocht bijna helemaal verdampt is(zeer belangrijk). blus de mosselen nu af met de room en laat dit ook weer inkoken tot de room dik wordt.

als laatste voeg je de Pernod toe en kook je het geheel weer verder in tot alle saus in de pan aan de mosselen blijft plakken.

smakelijk eten!



Recept: Tiramisu

**ingredienten voor
1 pan**

**1 pak lange vingers
3 kopjes espresso
150 cc amaretto
1 kg mascarpone
130 gr suiker
215 gr eigeel
50 cc witte wijn
chocolade reep**

Verdeel de lange vingers over de bodem van de pan.

Giet de espresso en de helft van de amaretto over de lange vingers.

Doe het eigeel samen met de suiker, de rest van de amaretto en de witte wijn in een bekken.

Sla dit mengsel, met een garde, au bain marie heet. (Bekken in water houden) Minimaal 85 graden en maximaal 95 graden!

Giet dit hete mengsel in de keuken machine en klop het koud en taai.

Klop de mascarpone in een andere bekken los en spatel er beetje bij beetje de rest bij. Zeer belangrijk: zorg dat het mengsel luchtig blijft.

Dit mengsel giet je over de lange vingers en laat je een paar uur opstijven in de koelkast.

Vlak voordat je het meegeeft rasp je chocolade over de bovenkant van de pan.

