

# Welkom in *Bistro* **DeWeijer**

Geniet van de bijzondere en uitgesproken smaken van Martijn ten Brinke; pupil van Cas Spijkers en een ervaren chef die de afgelopen 10 jaar kookte op Michelin niveau. Al deze ervaring heeft hij meegenomen naar Theater De Weijer in Boxmeer. Chef Martijn vindt een gerecht echt goed wanneer de smaken leven; zowel uitgesproken als verfijnd, perfect in balans. Zijn kookstijl is modern met een klassiek Franse basis. Hij gebruikt graag internationale smaakmakers in combinatie met Nederlandse ingrediënten.



De Weijer is een prachtig stukje historie. Dat straalt ervan af. Met alle aanbouwsels, sluiproutes en binnenste buitenmuren zie je de tijd terug in het gebouw, je ziet het karakter van De Weijer.

Dat karakter is geboren als kleine versterkte nederzetting tussen de Maas en de oude Romeinse heerbaan. Rond het jaar 900 krijgt de koene ridder Gerlachus van Pont een halve Heerlijkheid cadeau bij zijn bruid, dochter van de Graaf van Cuijc. In die Heerlijkheid lagen verschillende hoeven, of ridderhofsteden, waaronder het pareltje De Wijer (inderdaad, in de eerste akten nog zonder "e").

Nog voordat ridder van Pont verblijd wordt met zijn bruidsschat is De Weijer al tijden bewoond door christelijke herders. Die functie blijft behouden, De Weijer is tot 1606 gebruikt als pastoorswoning.

Rond 1660 wordt De Weijer de vaste woonplek van de Boxmeerse drossaards, onze weledelgeboren bestuurders.

Na drost Johan Baptist komt het pand in bezit van de familie De Raet, die er vier generaties blijft wonen.

Na 1844 krijgt De Weijer andere bewoners. Te beginnen met een leerschool voor jongens, tussen 1844 en 1865.

Daarna een klooster van zusters, die er ruim 100 jaar de boel bestieren. Voor dit gezelschap wordt in 1872 de kapel gebouwd, die overigens zo'n 65 jaar later pas is verhoogd en voorzien van het karakteristieke torentje. In 1934 is er nog eens flink uitgebreid. Onder andere met de prachtige Weijerzaal van architect Charles Estourgie.

In 1974 wordt De Weijer verkocht aan de Gemeente Boxmeer en omgetoverd tot gemeentelijk sociaal-cultureel en educatief centrum.

In 1992 is het zover: het theater! Daarvoor waren er al intieme voorstellingen in De Weijerzaal, maar met de bouw van het professionele theater is er mooi niks van die intimiteit verloren gegaan. Een prachtig vestzaktheater voor Boxmeer en de kroon op het cultureel centrum De Weijer. De afgelopen jaren heeft De Weijer zich ontwikkeld tot een volwaardig theater waar jaarlijks meer dan 60 voorstellingen worden vertoont.

# Onze Menukaart

## Toelichting Menu

Deze menukaart is met zorg door mij samengesteld. Het is een selectie uit mijn favoriete gerechten. Zoals u kunt zien zijn het gerechten met invloeden uit verschillende eetculturen. De gerechten worden vers en à la minute bereid met herkenbare ingrediënten.

Voor allergieën, dieetwensen en vragen over gerechten kunt u terecht bij ons personeel.

Tafels tot 8 personen kunnen van de à la carte kaart kiezen.

## Menu's

U kunt kiezen voor een 3-, 4- of 5-gangen menu naar uw wensen. Wilt u bijvoorbeeld geen vlees, geen schaaldieren of bent u vegetarisch? Dan houd ik daar rekening mee.

Naast ons à la carte menu heb ik een verrassingsmenu\* waar ik mijn creativiteit in kwijt kan. Er wordt gekookt met (lokale) seizoensgebonden ingrediënten.

Het signaturemenu\*\* is een menu met verfijnde gerechten met bijzondere bereiding, echte specialiteiten van Martijn. Deze gerechten staan aangegeven op de menukaart met een rode asterisk. Dit menu is alleen in deze samenstelling te bestellen zonder aanpassingen.

\*Alleen per tafel te bestellen.

*Martijn ten Brinke*



## Verrassingsmenu | Keuze van onze chef

<b>3-gangen</b>	42
voor   hoofd   dessert	
<b>4-gangen</b>	55
voor   tussen   hoofd   dessert	
<b>5-gangen</b>	63
mix van 3 bites   voor   tussen   hoofd   dessert	
Friet bij het menu	4
Extra voorgerecht	14
Extra dessert	12,50
Kaas in plaats van dessert	3,50
Tussengerecht in plaats van dessert	3,50

## Signaturemenu | Specialiteiten van Martijn

<b>5-gangen</b>	75
oesters *   voor koud *   voor warm *   hoofd *   dessert *	

# Appetizers bites

Smaakvolle gerechtjes om te delen,  
bij de borrel of vooraf aan het diner.

## Mini pita bites 2 st.

**Tonijn** 7,50

wasabi mayonaise | wakamé | bosui

**Steak tartaar** 7,50

peperoni mayonaise | gemarineerde ui | tempura

**Oesterzwam *vegan*** 7,50

bieslook | truffel mayonaise | gemarineerde ui

## Warme bites

**Iberico ham croquetas** 7,50

rozemarijnaioli | bosui | pickles

**Paddenstoel kroketjes *vegetarisch*** 7,50

bieslookemulsie | bosui | oesterzwam

**Tempura kip** 7,50

peperoni mayonaise | kool | gemarineerde ui

## Oesters

**Aziatisch gemarineerd 2 st. \*** 7,50

ponzu gemberjus | tempura

**Rockefeller gegratineerd 2 st.** 7,50

spinazie | gruyere kaas

**Naturel 3 st.** 9

citroen | peper

## Brood

**Zuurdesem landbrood half 2 personen** 4,50

knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout

**Zuurdesem landbrood 4 personen** 8

knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout





# Voorgerechten

## Voorgerechten koud

- Gepekelde watermeloen 'tataki' \* vegetarisch** 14  
*met verse geitenkaas van Geitengeluk uit Siebengewald*  
komkommer-munt relish | dille | pijnboompitten | oude kaas krokant
- Tonijn sashimi** 15  
ponzu-soja | komkommer | nori mayonaise | sushirijst
- Aziatische steak tartaar met peperoni mayonaise** 15  
kropsla | groene peper | kimchi saus | soufflé | eigeelcrème
- Carpaccio van de entrecôte gesneden** 16  
truffel mayonaise | spek vinaigrette | pijnboompitten | Parmezaan

## Voorgerechten warm

- Knoflookchampignons in warme aioli vegetarisch** 15  
knoflooktoast | gebakken champignons | geroosterde amandel | kruidensla
- Koreaanse beefrib** 16  
zoete soja glaze | mini pita | koolsalade | rodekoolsalade | rode peper mayonaise
- Knoflook gamba's in warme aioli** 16  
knoflooktoast | geroosterde amandel | krokante oesterzam | kruidensla
- Buikspek en coquille \*** 17  
18-uur gegaard spek | paddenstoelazijn | groene boontjes | granny smith

# Hoofdgerechten

<b>Iberico varkenshaas en gepofte buikspek</b> truffeljus   aardappelcrème   gegrilde prei   paddenstoelen	29,50
<b>Entrecôte double voor 2 personen ± 400 gram</b> <i>lekker om samen te delen</i> <i>houd rekening met een langere bereidingstijd</i> hasselback aardappel   sjalot & ui   bieslook   saus naar keuze - bearnaise - sjalottenjus - knoflookboter	37,50 p.p.
<b>Zeebaarsfilet Japanse stijl met tonijn tartaar *</b> sushirijst   miso   geroosterde bosui   kropsla   gemberolie	29
<b>Siciliaanse aubergine 'caponata' vegetarisch</b> San Marzano saus   kappertjes   pijnboompitten   geroosterde buffelmozzarella	27,50
<b>Bij te bestellen</b> Verse friet met huisgemaakte mayonaise	4

À la carte hoofdgerechten zijn inclusief een portie friet met huisgemaakte mayonaise



# Desserts

<b>Friandises voor bij de koffie</b>	5,50
4 huisgemaakte zoetigheden met en zonder chocolade	
<b>Verrassingsdessert</b>	12,50
creatief seizoensdessert van het verrassingsmenu	
<b>Warm chocolade taartje met vanille ijs</b>	13
<i>houd rekening met een langere bereidingstijd</i> pure chocolade structuren   witte chocolade caramel   hazelnoot	
<b>Blueberry cheesecake *</b>	14
<i>geef zelf de finishing touch</i> shortbread   rood fruit   vanille mascarpone   frambozen sorbet	
<b>Kaasplankje met zuurdesem brood</b>	14
4 soorten ambachtelijke Franse en/of Nederlandse kazen	

