

# Welkom in *Bistro* **DeWeijer**

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 paretje 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 omgetoerd 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

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 neemt hij mee 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.

## Toelichting Menu

Deze menukaart is met zorg door mij samengesteld. Het is een selectie uit mijn favoriete gerechten. Zoals je kan 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 kun je terecht bij ons personeel. Tafels tot 8 personen kunnen van de à la carte kaart kiezen.

## Menu's

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

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.

Denk er ook aan om uw allergieën door te geven aan ons personeel.

\*Alleen per tafel te bestellen.

*Martijn ten Brinke*

## Menu | Keuze van onze chef

|  |       |
|--|-------|
| <b>3-gangen</b><br>voor   hoofd   dessert                            | 39,50 |
| <b>4-gangen</b><br>voor   tussen   hoofd   dessert                   | 49,50 |
| <b>5-gangen</b><br>mix van 3 bites   voor   tussen   hoofd   dessert | 58,50 |
| Extra voorgerecht  | 12,50 |
| Kaas in plaats van dessert   | 2,50  |





# Appetizers bites

De bites zijn smaakvolle gerechtjes om te delen, bij de borrel of vooraf aan het diner.

## Mini pita bites 2 st.

**Tonijn** 7,50

wasabi mayonaise | wakamé | tobiko

**Steak tartaar** 7,50

peperoni mayonaise | gemarineerde ui | tempura

**Oesterzwam *vegan*** 7

bieslook | truffelmayonaise | gemarineerde ui

**Beefrib** 7,50

peperoni mayonaise | kool | gemarineerde ui

## Warme bites

**Iberico ham croquetas** 6

rozemajnaioli | bosui | pickles

**Tempura garnaal** 6

peperoni mayonaise | bosui | rode peper

**Paddestoel kroketjes *vegetarisch*** 6

bieslookemulsie | bosui | oesterzwam

**Tempura kip** 6

peperoni mayonaise | bosui | rode peper

## Brood

**Zuurdesem landbrood 4 personen** 7,80

met onze knoflook-roomboter | kruidenolie | rozemarijn zout

**Zuurdesem landbrood half 2 personen** 5

met onze knoflook-roomboter | kruidenolie | rozemarijn zout





# Voorgerechten

## Soepen

- Tom Yum, pikante Thaise soep** 9,50  
oosterse groenten | Hollandse garnalen | kruidenolie
- Asperge velouté à la minute gerookt *vegetarisch*** 8,50  
knoflook-crumble | bieslookolie | asperges | ei

## Voorgerechten koud

- Tonijn sashimi** 14,50  
ponzu | komkommer | nori mayonaise | sushirijst | sesamkroepoek
- Pompoen "paté" met gerookte soja *vegan*** 12,50  
gember | gemarineerde shiitake | tofu-sesamcrème | rijst
- Carpaccio van de entrecôte gesneden** 15  
truffelmayonaise | spek vinaigrette | pijnboompitten | Parmezaan | pickles
- Aziatische steak tartaar met peperoni mayonaise** 13,50  
kropsla | groene peper | kimchi saus | Japanse mayonaise | eigeel crème

## Voorgerechten warm

- Koreaanse beefrib** 14  
zoete sojaglaze | mini pita | koolsalade | rodekoolsalade | rode peper mayonaise
- Knoflook gamba's in warme aioli** 14  
knoflooktoast | geroosterde amandel | krokante oesterzam | kruidensla
- Pekingstijl gelakte aubergine *vegan*** 14  
misosaus | oosterse groenten | pinda | krokante tempura
- Knoflookchampignons in warme aioli *vegetarisch*** 13  
toast | gebakken champignons | oesterzwam | geroosterde amandel | kruidensla



# Hoofdgerechten

Iberico scharrelvarkenshaas 26,50  
met truffeljus

gestoofde ui | aardappelcrème  
knoflookchampignon | shiitake

Entrecôte double voor 2 personen 60  
± 360 gram

*Lekker om samen te delen*

*LET OP: de bereiding duurt minimaal 20 min.*

ui garnituren | hasselback aardappel  
bieslookcrème

- bearnaise
- sjalottenjus
- knoflookboter

Steak en gelakte sukade 27

sjalottenjus | hasselback aardappel  
ui garnituren | bieslookcrème

Knolselderij steak *vegetarisch* 24

bruine boter hollandaise | hazelnoot-sjalotboter |  
gestoofde prei | oude kaas krokant

Kabeljauw cheese onion 26

venkel | gepofte-knoflooksaus | aardappel crème |  
kaas-ui crunch

## Bij te bestellen

Verse friet met onze mayonaise 4



# Desserts

|   |    |
|---|----|
| <b>Warm chocolade taartje met lopende witte vulling</b>   | 12 |
| <i>15 minuten bereidingstijd</i><br>vanille roomijs   gekarameliseerde hazelnoot   vanille slagroom |    |
| <b>Mango matcha</b>   | 13 |
| mango sorbet   matchacrème   drop   verse mango en passievrucht                                     |    |
| <b>Triple chocolate</b>   | 13 |
| structuren van pure- en melkchocolade   hazelnoot ganache  <br>brownie cookie dough                 |    |
| <b>Kaasplankje met brood en compote</b>   | 13 |
| 4 soorten ambachtelijke Franse en/of Nederlandse kazen  |    |
| <b>Friandises voor bij de koffie</b>  | 5  |
| huisgemaakte zoetigheden  |    |

