

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 aanbousels, 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.

*Alleen per tafel te bestellen.

Martijn ten Brinke



Verrassingsmenu | Keuze van onze chef

3-gangen voor hoofd dessert	42,50
4-gangen voor tussen hoofd dessert	55
5-gangen mix van 3 bites voor tussen hoofd dessert	64
Signaturemenu 5-gangen	75
Friet bij het menu	4
Kaas in plaats van dessert	3,50

Ook mogelijk i.c.m. wijnarrangement, vraag naar de mogelijkheden

Signaturemenu

Specialiteiten van Martijn

75

5-gangen

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.

Palingtoast

geroosterde brioche | remoulade | paling uit Wanroij

Zeeduivel met chorizo

bombarijst | paprikajus | oregano | groene peper

Zwezerik

spek vinaigrette | sjalottencrème | vadouvan | champignon

Kalfswang en -lende van Peter's Farm

ravioli met morilles | knolselderij | hazelnoot | morillejus

Strawberry "cheesecake"

geef zelf de finishing touch

verse aardbei | limoen | parfait | shortbread | cookie dough

Ook mogelijk i.c.m. wijnarrangement, vraag naar de mogelijkheden



Appetizers & bites

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

Verrassings bites 3 st.

Laat je verrassen door onze chef 11,50

Koude bites

Tonijn pita 2 stuks 7,50
wasabi mayonaise | wakamé | bosui

Steak tartaar pita 2 stuks 7,50
peperoni mayonaise | gemarineerde ui | tempura

Oesterzwam pita 2 stuks *vegan* 7,50
bieslook | zwarte knoflook emulsie | gemarineerde ui

Zeeuwse creuses 3 stuks 9
granité | vinaigrette | Aziatisch

Palingtoast 2 stuks* 9
geroosterde brioche | remoulade | paling uit *Wanroij*

Warme bites

Tempura kip 7,50
peperoni mayonaise | gemarineerde ui

Oosters buikspek 7,50
bao broodje | Japanse mayonaise | katsaobushi

Croquetas 2 van elke soort 12
chorizo | Iberico ham | paddenstoel

Brood

Zuurdesem landbrood half 2 personen 4,50
knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout

Zuurdesem landbrood 4 personen 8
knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout





Voor- en tussengerechten

Voorgerechten koud

- Tonijn tartaar *Koreaans*** 15
ponzu-soja | komkommer | nori mayonaise | sushirijst
- Aziatische steak tartaar** 15
kropsla | groene peper | kimchi saus | soufflé | eigeelcrème
- Carpaccio van de entrecôte** 16
truffelmayonaise | spek vinaigrette | pijnboompitten | Parmezaan

Voorgerechten warm

- Krokante avocado *nacho style vegetarisch*** 14
tomatensalsa | slahart | avocadotartaar | amandelschuim
- Maïshoender** 15
Chinese koolsalade | tom kha kai vinaigrette | curry mayonaise

Tussengerechten

- Brabantse risotto *vegetarisch*** 16
parelgort met bereidingen van Sinttunnisse Romme kaas
knoflookchampignon | gepocheerd ei | uitgebakken oesterzwam
- Coquille Saint-Jacques** 17,50
vadouvan hollandaise | selderij | aardappelcrème | spek
- Kalfswang van *Peter's Farm* *** 19
ravioli met morilles | knolselderij | hazelnoot | morillejus

Hoofdgerechten

Peking aubergine <i>vegetarisch</i> paksoi met gember en knoflook XO-saus spicy tempeh	29
Zeeduivel met chorizo * bombarijst paprikajus oregano groene peper	32
"Lady"steak kalf <i>"gentlemen"</i> paddenstoelenroom asperge krokante oesterzwam persilade	32 +€ 3,00
Zwezerik krokant gebakken in boter spekvinagrètte sjalottencrème vadouvan champignon	36
Entrecôte double voor 2 personen ± 500 gram <i>200 dagen gerijpt</i> <i>houd rekening met een langere bereidingstijd</i> saus naar keuze: <ul style="list-style-type: none">- bearnaisesaus- sjalottenjus- knoflookboter	37,50 p.p.

À la carte hoofdgerechten zijn inclusief een portie friet





Desserts

Friandises assortiment zoete lekkernijen met koffie of thee	8,50
Verrassingsdessert creatief seizoensdessert van het verrassingsmenu	12,50
Warme tarte tatin <i>houd rekening met een langere bereidingstijd</i> gekarameliseerde appels kaneel roomijs caramel	13
Tarte au chocolat <i>texturen van chocolade</i> chocoladetaart ganache cremeux mousse roomijs	13,50
Strawberry cheesecake * <i>geef zelf de finishing touch</i> verse aardbei limoen parfait shortbread cookie dough	14

Kaas

Onze kazen worden geselecteerd in samenwerking met Kaaswinkel Boxmeer
3,75 per kaassoort

Gaperon

gerijpte koemelk kaas met zwarte peper en knoflook

Livarot

pittige roodkorst op basis van rauwe koemelk uit de Calvados-streek

Saint-Nectaire

een traditionele platte kaas uit de Auvergne met halfzachte zuivel

Comté 20yr

Franse kaas uit de Jura, 20 jaar gerijpt

Sinttunnisse Romme

romige oude kaas uit *Sint Anthonis*

Roquefort

gemaakt van volle rauwe schapenmelk

De geselecteerde kazen worden geserveerd met honing van de Moassense berg (Wanroij) en notenbrood.