

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 aanbouswels, 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

Onze menukaart is een selectie van mijn favoriete smaken, bereid met zoveel mogelijk lokale ingrediënten. U vindt hier unieke gerechten en bistroklassiekers met een moderne presentatie. De gerechten en menu's zijn compleet, maar onze bites nodigen uit om de avond rustig op gang te brengen onder het genot van een aperitief.

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

Tafels tot 7 personen kunnen van de à la carte kaart kiezen, voor grotere gezelschappen serveren wij onze verschillende gangen menu's.

Menu's

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

Naast ons à la carte menu bied ik een verrassingsmenu aan waar wij als team onze creativiteit in kwijt kunnen. Er wordt gekookt met (lokale) seizoensgebonden ingrediënten.

Martijn ten Brinke



Verrassingsmenu* | Keuze van onze chef

*Alleen per tafel te bestellen.

3-gangen	44
voor hoofd dessert	
4-gangen	59
voor tussen hoofd dessert	
5-gangen	72
voor tussen tussen hoofd dessert	
Zuurdesem landbrood half / heel	+ 4,50 / 8
Friet bij het menu	+ 4
Gang kaas in het menu	+ 12,50
Kaas in plaats van dessert	+ 3,50

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.

Bites

Verrassingsbites 3 stuks 13,50

*begin de avond met 3 verrassende amuses geïnspireerd
door de seizoenen*

Oester naturel 4

citroen | peper

Oester vinaigrette 4

vinaigrette | citroen

Oester aziatisch 4

ponzu | chili olie | tempura

Oesters (keuze uit bovenstaande varianten)

Oesters 6 stuks 21

Oesters 12 stuks 36

Palingtoast 2 stuks 9

à la minute geroosterd

warm brioche brood | remoulade

Brood

Zuurdesem landbrood half 2 personen 4,50

knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout

Zuurdesem landbrood 4 personen 8

knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout





Voorgerechten

Carpaccio van de entrecôte warme spek vinaigrette mierikswortelsaus oude kaas pijnboompitten	16
Wortel & Sintunnisse Romme <i>vegetarisch</i> oerpeen salade honingpeen crème brûlée wortel 'kimchi'	16
Tonijn 'katsu' tonijn tartaar krokante tonijn soja gember jus chili olie	17
Crudo aubergine & zeebaars <i>ook vegetarisch te bestellen</i> heldere gazpacho mozzarella tomatensalade basilicum	15

Tussengerechten (of als warm voorgerecht)

Gebraden prei <i>vegetarisch</i> foelie botersaus prei hollandaise krokante paddenstoelen	16
Knoflook garnalen met brioche chili-knoflook olie aioli schuim pickles	17
Knoflook champignons met brioche <i>vegetarisch</i> chili-knoflook olie aioli schuim oesterzwam	16
Beef chimichurrie knoflook brioche wortelsalade chimichurrie	17

Hoofdgerechten

Softshell krab en thaise kabeljauw tomyum sabayon kool kokos rijst	29,50
Zeebaarsfilet & paling van <i>Bardoel</i> aardappel-botersaus snijboon paling limoen	28
Hele kwartel gebraden gepofte knoflookjus honingpeen tijm rozemarijn <i>houd rekening met minimaal 20 minuten bereidingstijd zonder voorgerecht</i>	28
Steak & shortrib onglet sjalottenjus gepofte ui uien compote	30
Gebraden pastinaak <i>vegetarisch</i> jus van ui en zwarte knoflook Reblochon kaas ingelegde sjalot	27
Kalfswang en zwezerik malse kalfswang krokante zwezerik morille jus aardappelcrème	34
Dry-aged entrecôte <i>houd rekening met minimaal 20 minuten bereidingstijd zonder voorgerecht</i> saus naar keuze: bearnaisesaus sjalottenjus morillesaus knoflookboter	1 persoon 35 double 70

À la carte hoofdgerechten zijn inclusief een portie friet





Desserts

Warme witte chocolade & Yuzu-parfait chocolade mousse lemon curd kokos	13
Aardbei limoen crumble custard schuim gemarineerde aardbei amandel roomijs vanille	13
Seizoensfruit limoensorbet 'fruitella' schuim citrus crumble	12
Verrassingsdessert laat u verrassen door ons 'geheime' dessert	12
Friandises 3 zoete amuse-bouches	6
Bonbons van <i>NomNom</i> 3 bonbons voor bij de koffie of thee	7
Kaasbordje met brood en garnituren	15
Kaasplateau vanaf 2 personen samen delen vanaf een plank met garnituren en brood	14 p.p.