

# 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 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 chef Martijn ten Brinke

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 Martijn samengesteld, een selectie uit zijn favoriete gerechten. Zoals je misschien kan zien, zijn het gerechten met invloeden uit veel eetculturen. De gerechten zijn vertaald naar een bistro concept, dat betekent gerechten die vers en à la minute bereid worden. De gerechten kunnen vaak snel geserveerd worden.

## Keuzemenu's

Als je meer gerechten wilt proeven, kan dat extra voordelig. Er kan gekozen worden voor een 3-, 4- of 5-gangen menu. Dan serveren we aan de hand van uw wensen gerechten van de kaart. De portionering van de gerechten wordt aangepast als u meer gerechten kiest, zodat je van alle gerechten kan genieten.

## Menu | Keuze van onze chef

<b>3-gangen</b> voor   hoofd   dessert	39,50
<b>4-gangen</b> voor   soep   hoofd   dessert	45
<b>5-gangen</b> bite of bruchetta   voor   soep   hoofd   dessert	51



# Appetizers bites

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

## Mini pita bites 2 st.

<b>Zalm sashimi</b>	6
bieslook mayonaise   zalm kaviaar	
<b>Steak tartaar</b>	6,50
peperoni mayonaise   gemarineerde ui	
<b>Knoflookzwam</b>	5,50
rozemarijn ailoli   pickles vegan	
<b>Beefrib soja lak</b>	6
peperoni mayonaise   gemarineerde ui	

## Bruchetta broodjes 2 st.

Tomaat   knoflookolie   pijnboompitten parmezaan <i>vegan</i>	4,50
Tomaat   burrata   knoflookolie   pijnboompitten parmezaan <i>vegetarisch</i>	6
Tomaat   parma ham   knoflookolie pijnboompitten   parmezaan	5,50

## Antipasti bordje

<b>Parmaham</b>	8
pesto olie   pijnboompitten   parmezaan	
<b>Parmaham en burrata mozzarella</b>	11,50
pesto olie   pijnboompitten   parmezaan	
<b>Burrata mozzarella</b>	11
pesto olie   pijnboompitten   parmezaan <i>vegan</i>	
<b>Charcutterie</b>	15
parmaham   droge worst   chorizo   olijven	



## Warme bites

<b>2 st. Iberico ham croquetas</b> rozemarijn aioli   bosui	4
<b>2 st. Tempura garnaal</b> peperoni mayonaise   bosui	4,50
<b>4 st. Bospaddenstoel kroketjes</b> bieslook saus   bosui <i>vegetarisch</i>	4
<b>8 st. Polenta rozemarijn sticks</b> rozemarijn aioli   grof zout <i>vegan</i>	3,80
<b>4 st. Tempura kip</b> japanse mayo   bosui	4,60

## Brood

<b>Warm landbrood voor 2-4 pers.</b> <i>vegan</i>	7,90
<b>Warm landbrood halfje 1-2 pers.</b> <i>vegan</i>	4,90
<b>Warm landbrood compleet</b> knoflookboter   kruidenolie   rozemarijnaioli	9,40





## Voorgerechten

De voorgerechten en soepen worden standaard geserveerd met een stukje brood en knoflookboter.

### Soepen

Seizoen soep <i>vegetarisch</i>	7,50
Gevulde soep van het seizoen	
Franse uiensoep met kaas gegratineerd <i>vegetarisch</i> bieslook   gruyère kaas   broodcrouton	7,50
Thaise kokos soep met gember <i>vegan</i> taugé   sugar snap   koriander   tapioca balletjes   waterkastanje	8

### Voorgerechten koud

Aziatische steak tartaar rode peper   chili   mayonaise   bosui   krokante ui   krokant ei	13
Zalm tataki met komkommer komkommer jus   zoetzure komkommer   tzatziki   hangop   relish   pita	13,50
Rode biet & VOC specerijen <i>Vegetarisch</i> jonge geitenkaas   ingelegde groenten   hazelnoot peperkoek	12,50
Carpaccio extra luxe truffelmayonaise   spekvinagrette   pijnboompit   parmezaan   salade	14,50

## Voorgerechten warm

ook als hoofdgerecht portie te bestellen +8 euro

<b>Beefrib met teriyaki gember glaze</b>	12,50
bieslook mayonaise   bosui   koolsalade   krokante ui   mini pita	
<b>Gebakken knoflook gamba's</b>	13,50
tabouleh couscous   tomatensalsa   luchtige guacamole   kruidensla	
<b>Koningsoesterzwam krokant gebakken <i>vegetarisch</i></b>	15
fregula pasta met parmezaan   paddenstoelensaus   peterselie-citroenolie	
<b>Polderhoen kippendij</b>	12,50
taugé en peul salade   kimchi saus   koolsalade   chili lak	





# Hoofdgerechten

De hoofdgerechten worden geserveerd met vers gebakken frites en onze eigen mayonaise.

- |  |      |
|--|------|
| <b>Gebakken sukade à la carbonara</b>                                      | 21   |
| fregula pasta   knoflook champignons<br>spek saus   parmezaan   kruidensla |      |
| <b>Iberico scharrelvarken<br/>haas met truffeljus</b>                      | 23   |
| gestoofde ui   champignon crème<br>sjalotten lak   gemarineerde shiitake   |      |
| <b>Steak entrecôte van de grill</b>  | 26   |
| ui marmelade   hasselback aardappel<br>bieslookcrème                       |      |
| - <i>Bearnaise</i><br>- <i>Sjalotten jus</i><br>- <i>Knoflookboter</i>     |      |
| <b>Bloemkool steak van de grill<br/>"gado gado" <i>vegan</i></b>           | 20   |
| curry   knapperige groenten<br>krokante noodles   indische pindasalsa      |      |
| <b>Heilbot met oude kaas</b>   | 26   |
| gestoofde ui   knoflook botersaus<br>venkel   krokante aardappel           |      |
| <b>Gestoomde zeebaars</b>  | 24   |
| saffraan saus   mossel   aardappel<br>haricots verts                       |      |
| <b>Bij te bestellen</b>  |      |
| Verse gebakken dikke friet<br>met onze mayonaise                           | 4,50 |

# Desserts

<b>Warm chocolade taartje</b> vanille roomijs   hazelnoten karamel   vanille room	9
<b>Solero dessert met verse mango <i>vegan</i></b> kokos roomijs   passievrucht cremeux   kokos chocolade	9,50
<b>Citroen taartje</b> citroensorbet   yoghurt crème   merengue	8,50
<b>Kaasplankje met brood en compote</b> morbier   shropshire blue   delice de bourgogne	12,50

