

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

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 schaaldier- en of bent u vegetarisch? Dan houd ik daar rekening mee.

Naast ons à la carte menu heb ik een verrassingsmenu en een signaturemenu met exclusieve ingrediënten* 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	56
--	----

5-gangen mix van 3 bites voor tussen hoofd dessert	66
--	----

Signaturemenu met amuse, brood en friet	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

Het signaturemenu is een iten van Martijn. Deze gerechten staan aangegeven op de menukaart met een rode asterisk. Dit menu is alleen in deze samenstelling te bestellen, zonder aanpassingen.

Amuse & brood van het huis

een verrassend seizoensgerechtje om de smaakpapillen te prikkelen

Langoustine carpaccio

tomaten bouillon | avocado | boekweit | citroen

Spitskool & geroosterde zeebaars

oester botersaus | Hollandse garnaal | gepocheerde oester | vadouvan

Kalfswang en zwezerik

aardpeer | zoete aardappel | morille jus | zwarte knoflook

Stoofpeer & chai tea

chocolade texturen | jägermeister aroma | gekarameliseerde chai tea

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 12,50

laat je verrassen door onze chef

Oesters uit Zeeland 4

sjalotten vinaigrette | citroen

6 stuks 21

12 stuks 36

Palingtoast 2 stuks 9

à la minute geroosterd

geroosterde brioche | remoulade | paling uit Wanroij

Brood

Zuurdesem landbrood half 2 personen 4,50

knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout

Zuurdesem landbrood 4 personen 8

knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout





Voorgerechten

Carpaccio van de entrecôte spekvinaigrette truffelmayonaise pijnboompitten parmezaan	15
Tonijn tartaar Japans ponzu sojasaus sushi rijst Japanse mayonaise komkommer	16
Ceviche "catch of the day" citrus passievrucht rode peper gember zoete aardappel	15
Aardpeer ceviche <i>vegetarisch</i> schuim van zoete aardappel gepekeld sjalot appel citrus	14

Tussengerechten

Beef teriyaki style glasnoodle salade rode peper schuim van pinda en gember	16,50
Gebakken knoflook gamba's toast warme aioli kruidensla persilade	14,50
Gebakken knoflook champignons <i>vegetarisch</i> toast warme aioli kruidensla persilade	14

Hoofdgerechten

Varkenshaas *El Pastor*

krokante koon | suikermais | ananas | chipotle peper

29

Heilbot gegratineerd met sintunnise romme

geroosterde ui-botersaus | aardappelcrème | gestoofde prei

29

Steak & shortrib

sjalottenjus | geroosterde ui | krokante aardappel

30,50

Spitskool in vadouvan botersaus *vegetarisch*

tamme kastanje | bruine boter | aardappelcrème

27

Kalfswang en zwezerik

aardpeer | zoete aardappel | morille jus | zwarte knoflook

34

Entrecôte double voor 2 personen ± 500 gram

stucturen van ui en aardappel

200 dagen gerijpt

houd rekening met een langere bereidingstijd

saus naar keuze:

- bearnaisesaus
- sjalottenjus
- knoflookboter

35 p.p

À la carte hoofdgerechten zijn inclusief een portie friet





Desserts

Friandises	5,50
assortiment zoete lekkernijen voor bij de koffie of thee	
Origineel verrassingsdessert	12,50
creatief seizoensdessert van het verrassingsmenu	
Warm chocoladetaartje met vanille ijs	13,50
<i>houd rekening met een langere bereidingstijd</i>	
lopend taartje van pure chocolade vanille ijs vanillecrème	
Stoofpeer met chai tea	14
chocoladetexturen jägermeister aroma's gekarameliseerde chai tea	
Crumble amandel en appel	13
custardschuim appel compôte amandelparfait crumble	

Kaasplankje

Onze kazen worden geselecteerd in samenwerking met Kaaswinkel Boxmeer

*De geselecteerde kazen worden geserveerd met **honing van de Moassense berg (Wanroij)**, **notenbrood**, **walnoten** en **kweeper gelei**.*

3 soorten kaas	13
4 soorten kaas	15
5 soorten kaas	17,50