

Welkom in Bistro **DeWeijer**

Geniet van de bijzondere en uitgesproken smaken van Martijn ten Brinke; pupil van Cas Spijkers en een ervaren chef die 10 jaar kookte op Michelin niveau. Al deze ervaring heeft hij meegenomen naar 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 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 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 vertoond.

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 gangenmenu'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



Chef's Menu *

*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 bij het menu	+ 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 2 stuks 9,50

*begin de avond met 2 verrassende amuses geïnspireerd
door de seizoenen*

Oester naturel 4
citroen | peper

Oester vinaigrette 4
sjalot | citroen

Oester aziatisch 4,50
ponzu | chili olie | tempura

Oester gegratineerd 5,50
botersaus | bieslook

Oesters (keuze uit bovenstaande varianten)

Oesters 6 stuks 21

Oesters 12 stuks 36

Palingtoast 4,50
à la minute gerookt
brioche toast | remoulade

Foie gras toast 6
brioche toast | ui marmelade

Iberico ham portie 8,50

Brood

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

Zuurdesem landbrood 4 personen 8
knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout





Voorgerechten

Tonijn 'katsu' tartaar krokante tonijn ponzu soja mayonaise	16
Aubergine crudo & krokante avocado <i>vegetarisch</i> heldere gazpacho tomaten tartaar basilicum	14
Steak tartaar klassiek met toast tartaarsaus cornichon sjalot bieslook eigeel	15
Warm gerookte zalm mierikswortel room knolselderij salade zoete ui	15
Iberico ham & cantaloupe meloen cantaloupe meloen duindoornbes pijnboompit basilicum	14

Tussengerechten (of als warm voorgerecht)

Steak sandwich brioche toast tartaarsaus oude kaas zoete ui	17
Tonijn sesam sear chinese curry bosui tapioca kroepoek bosui olie	16
Bloemkool gebraden <i>vegetarisch</i> beurre noisette amandelsaus bieslook sjalot citroen	14
Beef rib geroosterd sjalotten lak gremolata olie aardappel crème gemarineerde sjalot	16

Hoofdgerechten

Gestoomde heilbot & paling van Bardoel	27
paling botersaus peulvruchten palingfilet aardappel crème	
Franse ui <i>vegetarisch</i>	26
<i>de smaken van de franse uiensoep als hoofdgerecht</i> zoete ui oude kaas geroosterde ui jus gekonfijte aardappel	
Parelhoen rollade	28
gepofte knoflook paddenstoel bereidingen pomme fondant <i>met zwezerik +6</i>	
Tonijn sesam sear	27
chinese curry bosui tapioca kroepoek bosui olie	
Sukade steak & stoof	28
portsaus pomme fondant ui bereidingen krokante oesterzwam <i>met zwezerik +6</i>	
Krokante zwezerik	34
piccalilly gestoofde ui zoete aardappel vadouvan jus	
Chateau Briand voor 2 personen (500 gram)	70
<i>houd rekening met minimaal 20 minuten bereidingstijd</i> ossenhaas middenstuk seizoen garnituren pomme fondant met saus naar keuze: knoflookboter port jus bearnaise saus <i>voor 2 personen</i>	

À la carte hoofdgerechten zijn inclusief een portie friet





Desserts

Verrassingsdessert het seizoensdessert uit het Chef's Menu	11,50
Chocolade cremeux extra puur chocolade sorbet mascarpone chocolade caramel	12,50
Appeltaartje warm dessert kaneelschuim vanille ijs appel cookie dough	13
Friandises 3 zoete amuse-bouches	5,50
Bonbons van NomNom 3 bonbons voor bij de koffie of thee	6,50

Kaas

Crème Brûlée Sinttunnisse Romme honingpeen oude kaas walnoot notenbrood	13
Kaasbordje met brood en garnituren	14
Kaasplateau vanaf 2 personen samen delen vanaf een plank met garnituren en brood	12,50 p.p.

