

Foodbar

Onze kaart

Wij hebben voor u een kaart samengesteld die u in staat stelt een diversiteit aan gerechten te proeven. We serveren gerechten uit verscheidene regio's in de wereld, o.a. exquise Mediterane gerechten, gerechten uit de Aziatische keuken, maar ook “gewone” Nederlandse kost, die u bijna nergens anders op de kaart vindt. Wij zijn er trots op dat wij in onze keuken uitsluitend werken met verse ingrediënten van topkwaliteit en met vlees van dieren die een goed leven gehad hebben. Onze keukenbrigade streeft naar perfectie en het is een uitdaging voor ons om u als onze gast een geweldige culinaire ervaring te bezorgen. Daar staan wij voor!

Borrelen

U bent vanaf 12 uur welkom in onze foodbar voor een kopje koffie, een fris biertje, een goed glas wijn of waar u maar zin in heeft. Tevens zijn wij in de wijde omgeving bekend om onze overheerlijke gin en tonics!

Lunchen

Uiteraard kunt u tijdens de lunch een salade bestellen, maar daarnaast kunt u ook een keuze maken uit de volledige kaart. In de winter gezellig binnen bij de open haard en als het weer het toelaat op ons terras op de pitoreske markt van Eersel, met uitzicht op de kiosk. Heel uitnodigend om lekker lang te tafelen en te genieten van onze gerechten uit alle windstreken van de wereld.

Dineren

Onze filosofie is dat u kunt kiezen wat u wilt en wanneer u wilt. Wij zorgen ervoor dat uw avond een geslaagde belevenis wordt! Wij nemen, ook tijdens de lunch, elke gang opnieuw op. Er kan 's avonds buiten op ons terras gedineerd worden als het goed weer is.

Beer

Nederlandse bieren

Hertog Jan

Pilsner - Tap - Arcen - Nederland - 5% - 3

Beerze

Bier - Weissbierpils - Vessem - Nederland - 5,5% - 3,50

Brave - Tap - Blond bier - Vessem - Nederland - 7,5% - 4

Bold - Tripple hop - 750 ml - Vessem - Nederland - 10,5% - 15

Belgische bieren

Hoegaarden Radler

Radler - lemon & lime - 2% - 2,50

De halve Maan

Straffe hendrik - Tripel - België - 7,5% - 4,5

Rochefort - Trappist

6 - dubbel - België - 7,5% - 4

8 - donkere tripel - België - 9,2% - 4,25

10 - quadrupel - België - 11,3% - 5,5

Duvel Moortgat

Vedett - extra white - België - 4,9% - 4

Duvel - sterk blond - België - 8,5% - 4

Liefmans

Liefmans - fruitesse - België - 3,8% - 3,75

Wine by the glass

Mousserende wijn

Cava - Aretey - brut - 11,5% - 7,5

Champagne - Ellner - 12 % - 14

Witte wijn

Barrique d'Or - Languedoc-Roussillon - Franrijk -

Sauvignon Blanc - 2016

Gele appel - meloen - perzik - exotische tonen - 5

Santa alvara - Chili - Chardonnay - 2015

Banaan - ananas - meloen - citrus - boter - 5

Rode wijn

Murelle - montepulciano d'abruzzo - Italic

Bramen - bessen - licht kruidig - 5

Verrassende wijnen

Wij hebben buiten deze wijnen nog enkele andere open wijnen. Vraag uw gastheer/gastvrouw om advies.

Rob's favoriete wijnen

Nederlandse wijn

De Linie - Made - Nederland - Blend van 7 rassen - 2015
Peer - Meloen - Citrus - 30

Winnaar van Berlin Gold medaille '07
Decanter Bronze award '10

Frisse witte wijn

Brundlmayer - Kamptaller terrassen - Oostenrijk - Grüner
Veltliner - 2015

Rijpe neus - kruidig - bloesem - zoete appel - citrusfruit - 37

Fuenta elvira reserva - rueda - Spanje - Verdejo - 2016
Citrusfruit - anijs - venkel - perzik - mandarijn - grapefruit - 34

Volle witte wijn

Bergsig - Breederivier - Zuid-Afrika - Chardonnay - 2016
Frisse citroen - limoen - rooktonen - vers gebakken brood - 33

Lichte rode wijn

Côtes de Beaune Villages - Lupé-Cholet - Bourgogne -
Frankrijk - Pinot Noir - 2011
Robijnrood - fris - rode kers - fijne tannine - 43

Complexe rode wijn

Moulin de lavaud - Lalande de Pomerol - Bordeaux -
Frankrijk - merlot - cab. franc - 2009 (Topjaar)
Diep rode kleur - fruitige - zachte wijn - 45

Krachtige rode wijn

Brazin - Lodi - Californie - USA - Zinfandel - Oude stokken -
2013
Kruidige wijn - salmiak - Mooie zuren - zachte tannines - 38

Gin en tonic

Hendrick's gin

Fever Tree Indian tonic | 41,4%

Aromatische Schotse gin | elf planten, kruiden en specerijen
| extracten van Hollandse komkommer en Bulgaarse
rozenblaadjes
Garnering: Komkommer - 10

Monkey 47 gin

Fentimans Tonic | 47%

47 lokale ingrediënten uit het Duitse Zwarte woud |
excentrieke gin | cranberries | zachte gin met frisse smaak
Garnering: Sinaasappelschil - 12

Gin mare

1724 tonic | 42,7%

Smaakvolle Spaanse gin | basilicum | arbequina olijven | thijm
| rozemarijn | citrusfruit
Garnering: Mediterraanse kruiden of basilicum - 12

Old toms gin - Dutch Courage

Fentimans tonic | 40%

Old toms gin is een zachtzoete en vanille smaak.
Garnering: Sinaasappelzeste - 9

Copperhead

Fever tree mediterranean tonic | 40%

Gin van de Belgische apotheker Yvan Vindevogel |
Jeneverbessen | citrus
Garnering: Corianderzaad & sinaasappelzeste - 14

Bobby's

Schiedam | Nederland | Fever tree indian tonic | 40%

Pittig en geurige op de neus, citrus en kruidige smaak met een
hint van peper. Garnering: Sinaasappel en kruidnagel - 10

Koffie en thee

Koffie, thee of espresso met chocoladeballetje - 3
Cappuccino, latte machiato of koffie verkeerd - 3,25
Dubbele espresso - 3,75
Drie huisgemaakte chocolade balletjes - 2
Ierse koffie (Of Spaanse, Italiaanse, Franse) - 8,5

Theesoorten

China green yunnon Groene Chinese thee uit het hooggebergte van de Yunnon.

Early grey Mengeling van verschillende Ceylon thees, met olie uit de bergamotpeer.

Breakfast boost Mengeling van zwarte thees uit Sri-Lanka, India en China.

Lovely lemon Zwarte thee uit Sri-Lanka met stukjes cirtoenschil en citroenaroma.

Ruby Rooibos Rooibos uit Zuid-Afrika. Geen theïne of cafeïne, veel vitamine C.

Very berry Rozenbottel, hibiscus, appel, sinaasappel, aardbei en blauwe bosbessen.

Flower power Thee gemaakt met de gele middelste knopjes van de kamillebloemen.

Bad weather Mengeling van appel, sinaasappel, rozenbottel, kaneel en steranijs

Young Jasmine Half gefermenteerde thee met jasmijnbladeren.

Verse munt thee

Jamon iberico cebo

Hoge kwaliteit Spaanse gedroogde ham - 100 gram - 14

Guacamole, maiskoekjes en creme fraiche

Verse guacamole met rode pepers en knoflook - 8

Oesters 3st

Fines de Claires oesters op ijs met sjalotten, rode wijn azijn en citroen - 9

Tempura van scampi's met chilisaus 5 stuks

Scampi's in een krokant jasje van panko - 9

Friet met aïoli

Verse friet met aïoli - 4

Healthy food

Salade met coquilles st. Jacques

en tomaat, komkommer, avocado, granny smith appel - 14

Salade met gebakken “Black Angus” runder reepjes

en martino saus, spekjes, tomaat, croutons en pitten - 11

Salade met warme geitenkaas

en honing, thijm, rozemarijn en pitten - 10

Side salad

gemengde salade, komkommer, tomaat - 4

Assortiment van verschillende sushi

Wisselende sushi met soja en wasabi - 12

Carpaccio van rundvlees

dungesneden diamanthaas met cherry tomatatjes,
Parmezaanse kaas en pijnboompitten - 12

Avocado, tomaat en burratina

aceto balsamico, bruchetta toast en limoen - 12

Chef Marcs soep

Pommodori tomaten soep

met room - 6

Tom ka kai

Thaise pittige soep met stukjes kip, kokosmelk, pepertjes, shi-take en citroengras - 7

Kreeftensoep

met een vleugje cognac en een laagje room - 9

Krachtige runderbouillon

lente ui en peterselie - 7

Roberts Pasta's en burgers

Spaghetti aglio olio met scampi

Spaghetti met rode peper, knoflook, olijfolie en knoflook - 12

Thaise biefreepjes met wokgroenten

en pasta - 12

Linguini met vers geschaafde truffel

Pasta met Parmezaanse kaas en truffel - 13

Classic burger 200gr

Clare Valley rundvlees - kaas - bacon - augurk -
tomaat - friet - 12

Promessa burger 200gr

Clare Valley rundvlees - truffel - bacon - paddenstoelen -
Parmezaanse kaas - friet - 14

Exclusive by Chef Walter

Tonijn kort gebakken in sesamzaad

Guacamole, tomaatjes en hippo tops - 11

Langzaam gegaard buikspek

gelakt in appelhoning met hazelnoot en gewokte taugé, shi take en peultjes. - 10

Burger van Ganzenlever en bloedworst

Brioche broodje en abrikozen compote - 12

Halve Canadese kreeft

schoongemaakt met schuim van Parmezaanse kaas en gezoete tomaat - 20

Gebraden wild zwijn uit Eersel

hazelnoot, Amsterdamse uitjes, beukenzwam en gekaramelisserde appel - 12

Chef Marc zijn klassiekers

Kabeljauw

met spinazie, aardappelpuree en knolselderijsap - 13

Zeetong 300gr

met friet en mayonaise - 24

Tournedos 100 gram

geglaceerde courgette, haricots verts, gebakken paddenstoelen, aardappelpuree en rodewijn saus - 15

Tournedos 200 gram

geglaceerde courgette, haricots verts, gebakken paddenstoelen, aardappelpuree en rodewijn saus - 27

Rib eye

geglaceerde courgette, haricots verts, gebakken paddenstoelen, aardappelpuree en rodewijn saus - 25

Gebakken ganzenlever

met gekarameliseerde appel en brioche - 16

Stoofpotje van Kempische reebok

aardappelpuree, Amsterdamse uitjes, gebakken paddenstoelen - 12

Stoofpotje van wild zwijn uit Eersel

aardappelpuree, Amsterdamse uitjes, gebakken paddenstoelen - 11

Desserts

Crème Brûlée

Vanille custard met gebrande suiker - 8

Tiramisu

Lange vingers met amaretto, mascarpone, sterke koffie en geserveerd uit de pan - 9

Dame Blanche

Vers vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom - 8

Warme chocolade taart met lopende vulling

Chocolade ganache, chocolade ijs - 10

Hangop met vers fruit van de Brusselse fruitmarkt

Dagelijks wisselend vers fruit en honing - 8

Kaas assortiment

Vijf verschillende kazen van kaasmeester van Tricht uit Antwerpen - 13

En verder?

Private dining room

Wij hebben een private dining room beschikbaar voor groepen die apart willen zitten. Hiervoor zijn meerdere arrangementen beschikbaar met de volgende faciliteiten.

- Apart geluidssysteem
- Groot beeldscherm voor presentaties etc
- Mogelijkheid om staand (max 60 p) of zittend (max 40 p) te dineren.

www.promessa.nl/pd

Kookstudio

Elke woensdag, donderdag of vrijdag is het mogelijk om een leerzame culinaire avond te beleven onder leiding van een van onze chef koks in onze nieuwe kookstudio. U gaat met Uw gezelschap zelf verrassende gerechten bereiden en ervan proeven. U krijgt recepturen en professionele instructies. Water en wijn/fris zijn inclusief. De kosten bedragen € 75,- p.p. waarbij de minimale groepsgrootte 10 personen is en maximaal 12 personen.

www.promessa.nl/studio

Thuis dineren

U kunt veel van de gerechten uit onze Foodbar kaart afhalen voor thuis. Wanneer u belt of online besteld staat uw bestelling na twintig minuten klaar.

thuis.promessa.nl

Recept: Salade geitenkaas

Voor vier personen

Slamix
100 gram groene
mizuna sla
100 gram rode mizuna
sla

Warme geitenkaas
400gr geitenkaas
100 gr honing
5 gram verse tijm
5 gram verse
rozemarijn

Croutons & pitten
40 gram
zonnebloempitten
100 gram wit brood

Tomatenmix
200 gram tomaat
20 gram zwarte olijf
5 gram verse basilicum
25 gram sjalot
50 gram olijfolie
20 gram kappertjes

komkommer garnituur
1 komkommer

Basis dressing
1 eetlepel mosterd
10 gram azijn
10 gram poedersuiker
100 gram arachide olie
peper en zout

Geitenkaas

Voor de salade geitenkaas is het belangrijk dat je goede kaas koopt die niet uitloopt in de oven, onze voorkeur gaat uit naar Bettine Blanc. Je snijdt deze in plakken van ongeveer 1,5 centimeter dik zodat je een schijf krijgt van 10cm bij 1,5cm dik. Als je de salade af hebt doe je de geitenkaas als laatste in de oven. Je legt de plakken plat op een ovenplaat met honing en fijngesneden rozemarijn en tijm erop. +- 5 minuten op 200 graden.

Croutons

Voor de croutons snij je het brood in kleine blokjes en doe er een klein beetje olijfolie, peper en zout op. Drogen in een oven van 150 graden en iedere 3 minuten een keer door de croutons roeren. Herhaal dit 5 keer tot de croutons hard zijn.

Komkommer en tomaat

Snij de tomaten in vier kwarten, haal het zaad eruit en snij het tomatenvlees in blokjes. Snij de basilicum, kappertje, sjalotjes en olijven fijn en meng met de tomatenblokjes. Maak vervolgens op smaak met olijfolie peper en zout. Snij de komkommer in de lengte doormidden zodat je makkelijk de zaadlijst eruit kunt halen en maakt er vervolgens blokjes van.

Dressing

Pak een litermaat en doe onderin de mosterd, azijn, poedersuiker, peper en zout. Vervolgens mixen met de staafmixer. Vervolgens blijven mixen met de staafmixer en druppelend de olie toevoegen zodat de olie vermengd in de mosterd.

Bord opmaken

Maak de sla aan met de basisdressing en leg op een bord. Verdeel de tomaat, komkommer en pitten over de sla. Doe de geitenkaas in de oven en leg hem daarna op de salade.

Recept: Guacamole

Guacamole

2 stuks rijpe avocado's
1 teentje knoflook
10 gram verse rode
peper
20 gram olijfolie
1/2 limoen
25 gram creme fraiche

Tortilla chips
4 wraps
peper en zout
olijfolie

Tortilla chips

Snij de wraps in 12 punten en leg ze op een ovenmatje zodat ze elkaar niet raken.
besprenkel de wrap puntjes met olijfolie, peper en zout.
Doe ze nu voor 15 minuten in de oven op 150 graden zodat ze krokant worden.

Guacamole

Snij de rode peper en knoflook heel erg fijn en doe ze in een mengkommetje. Pers vervolgens de limoen uit en doe ze bij de peper en knoflook. Vervolgens prak je de avocado tot het een papje wordt en meng je de olijfolie, peper, zout, rode peper, knoflook en limoen.

Bord opmaken:

Doe alle tortilla chips in een schaalteje
Pak een ander schaalteje voor de guacamole en doe er bovenop een lepeltje creme fraiche.



Recept: Warme kreeft

**Ingrediënten voor 4
personen**

**2 Canadese kreeften
van 500 gram**

**10 gram kerrie
100 gr zonnebloemolie**

**200 gr pomodori
tomaten
40 gram suiker**

**240 gram parmezaanse
kaas**

**150 gram slagroom
300 melk
300 water**

**4 gram xantana
peper en zout**

Parmezaanse kaas schuim

breng de melk, water en slagroom aan de kook en los hier de parmezaanse kaas in op en wrijf hem door een fijne zeef. breng hem vervolgens op smaak met zout en peper. Vervolgens bind je het schuim af met xantana en doe het in een kide. ze de kide warm op 52 graden en met 1 slagroompatroon erop.

Kerrieolie

zet de kerrie aan in een klein beetje olie, vervolgens giet je de rest van de olie erbij en laat staan voor 30 minuten op 85graden. Passeer vervolgens de kerrie uit de olie

Kreeft

kook de kreeften 4 minuten en 30 seconde en laat ze uitdampen, maak ze vervolgens schoon.

Gezoete tomaat

Karamelliseer de suiker en doe hier vervolgens de tomaat hierop en laat ze inkoken tot het een papje wordt.

Serveren

Leg onderin het bord de gezoete tomaat. vervolgens de kreeft die net is afgekookt erop en spuit het schuim over de kreeft heen. Maak vervolgens af met een paar druppels kerrieolie



Recept: Tom ka kai

Ingrediënten voor 4 personen

Soep
1kg kipkarkassen
1 prei
1 ui
1 winterpeen
100gram knolselderij
water
200 gram kokosmelk
3 stengels citroengras
75 gram verse gember
1 limoen
1 rode peper
10 gram limoenblad
30 gram fishsauce
50 gram basterdsuiker
1 kipfilet

Garnituren
200 gram shi take
50 gram lente ui

Leg de kipkarkassen 20 minuten in een oven van 200 graden en daarna in een grote pan.

Laat de pan vollopen met water zodat de botten onder water staan.

Snij de groente in kleine stukken en voeg ze toe aan de soep.

Laat de soep 4 uur lang trekken op ongeveer 95 graden.

Zeef de soep zodat alle groenten en karkassen eruit zijn. nu heb je een basis kippenbouillon.

Zet de kippenbouillon opnieuw op het vuur.

Snij de gember, citroengras en shi take door de helft en voeg toe aan de soep.

Maak de rode peper schoon en voeg deze toe.

Sap de limoen en voeg deze toe

Voeg de basterdsuiker, limoenblad en fishsauce toe laat dit geheel nu ongeveer 2 uur trekken zodat alle smaak in de soep trekt.

Vervolgens haal je peper, citroengras, limoenblad, gember, uit de soep.

Snij de kip in kleine stukjes en gaar deze in de soep als garnituur.

Voeg de kokosmelk toe en maak verder op smaak met zout en peper.

Snij de lente ui in kleine ringen en doe deze in een soepkom en schenk hier vervolgens de soep met garnituren op.



Recept: Classic burger

Ingrediënten voor 1 burger.

Burger
200 gram 100%
rundvlees burger

Broodje
1 hamburger broodje

Garnituren
1 pomodori tomaat
30 gram komkommer
1 grote augurk
1 plak jonge kaas
2 plakken katenspek
50 gram gesneden
uienringen
10 gram mayonaise
10 gram sla

Burger

Het is belangrijk dat je voor de burger goed vlees gebruikt. Wij prefereren 100% rundvlees, wat 200 dagen graan gevoerd is. Hier zit een hoger vetpercentage in waardoor de burger malser blijft als hij gebakken is.

Bak de burger in de Big Green Egg op 275c aan beide kanten ongeveer 3 minuten.

Broodje

Onze hamburger broodjes komen van bakker Wieland uit Hapert, we hebben samen met hem de smaak van de broodjes afgestemd op de burgers. U kunt deze broodjes bij hem kopen.

Snij het brood door midden en toast heel even kort in de pan zodat hij krokant wordt.

Garnituren

Snij de tomaat, komkommer, kaas, katenspek, augurk en ui in dunne plakjes. Leg de groente op het broodje en verdeel het zo dat je bij iedereen hap tomaat, komkommer en augurk hebt. Smeer hierna mayonaise over de groente uit. Bak nu de uien in een pan en voeg een beetje zout toe. De katenspek bakken we even kort in een pan en de kaas laten we in de Big Green Egg smelten over de burger.

Bord opmaken

Als de garnituren op het brood liggen en de burger gaar is leg je deze daar bovenop. Om het af te maken doen we nog een beetje sla onder de deksel.



Recept: Hot chocolate gateau

225 gr boter
225 gr chocolade,
puur
8 eieren
4 dooiers
90 gr suiker
90 gr bloem

Smelt de boter met de chocolade au bain-marie.

Doe de eieren met de dooiers en de suiker in een kom en klop het mengsel au bain-marie heet. Heet is minimaal 85 graden celcius.

Het hete mengsel met een mixer koud en taai kloppen. De gesmolten chocolade en boter mengen met de opgeslagen eieren.

De bloem er als laatste voorzichtig doorheen spatelen.

Vul een spuitzak met het chocoladebeslag en spuit de vormpjes vol die je wilt gebruiken.

Afhankelijk van de grootte van de vorm 10 tot 13 minuten afbakken in een oven van 190 graden celcius.

De kern van het taartje moet lopend zijn.

