

## **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.

## **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 - 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

---

## Bubbels per glas

11 - Charles Ellner "Carta Blanche" Brut -  
Champagne  
Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Meunier - Frankrijk - € 11

12 - Aretey - Brut - Cava  
Parella, Macabeo, Xarel lo - Penedes - Spanje - € 7,50

## Witte wijn per glas

13 - Barrique d'or  
Sauvignon blanc - Frankrijk  
Gele appel - meloen - perzik - exotische tonen - € 5

14 - Santa Alvara Reserva  
Chardonnay - Central valley - Chili  
Meloen - Peer - lichte houttoets - € 5

15 - Tapada dos Monges - Vinho verde  
Loureiro & Arinto - Minho - Portugal  
Citrus - appel - tropisch fruit - verfrissend - € 6,50

16 - Zavalloni - Romagna di Albana secco  
Albana - Emilia Romagna - Italic  
Zacht - rond - geurig - krachtig - jasmijn - € 6,50

## Rode wijn per glas

17 - Lupé Cholet Coteaux Bourguignons  
Pinot noir & Gamay - Bourgogne - Frankrijk  
Kers - rode bes - zoethout - rozenblaadjes - € 6,50

18 - Montepulciano d'Abruzzo - Murelle  
Montepulciano - Abruzzo - Italic  
Bramen - licht kruidig - € 5

19 - Calmel & Joseph  
Carignan - IGP Côtes du Brian - Frankrijk  
125 jaar oude stokken - donkere bessen - lange afdronk € 6,50

# Rob's favoriete wijnen

---

## **Nederlandse wijn**

De Linie - Made - Nederland - Blend van 7 rassen - 2016  
Peer - Meloen - Citrus - 32

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**

Haven - Zuid-Afrika - Chardonnay  
Frisse citroen - limoen - rooktonen - vers gebakken brood - 35

## **Lichte rode wijn**

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

## **Complexe rode wijn**

Cheval noir - Saint-Emilion - Bordeaux - Frankrijk - merlot -  
cab. franc - 2011  
Diep rode kleur - fruitige - zachte wijn - 53

## **Krachtige rode wijn**

Brazin - Lodi - Californie - USA - Zinfandel - Oude stokken -  
2014  
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 ingredienten 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 Yunnan.

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 citroenschil 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.

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

Young Jasmine Half gefermenteerde thee met jasmijnbladeren.

Verse munt thee

# Special food

---

## **Jamon iberico cebo**

Hoge kwaliteit Spaanse gedroogde ham - 100 gram - € 14  5

a

## **Guacamole met maiskoekjes**

Verse guacamole met rode pepers en knoflook - € 7  4

a

## **Oesters per stuk**

Zeeuwse oester op ijs met rode wijn azijn en citroen - € 3  1

i

## **Gebakken coquille's St Jacques**

aardappelpuree, schuim van wilde paddenstoelen,  6

aardappelkaantjes - €12

a,g,i

## **Halve Canadese kreeft**

schoongemaakt met schuim van Parmezaanse kaas en  4

gezoete tomaat - € 20

a,g,h

## **Gebakken ganzenlever**

met gekarameliseerde appel en brioche - € 16  Sauternes

a,g

# Salads

---

## **Salade met gebakken “Black Angus” runderreepjes**

tomaat, komkommer, zonnebloempitten en croutons - € 12  7  
a,f,i,j,k,m

## **Salade met warme geitenkaas**

tomaat, komkommer, zonnebloempitten en croutons - € 11  3  
a,g,k

## **Salade met gebakken coquille st Jacques**

tomaat, komkommer, zonnebloempitten en crouton - € 14  5  
a,i,k

# Soup

---

## **Pommodori tomaten soep**

met room - € 6

g,j,m

## **Tom ka kai**

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

c,f,h,i,j,m

## **Kreeftensoep**

met een vleugje cognac en een laagje room - € 9

a,g,h,j,m

## **Krachtige runderbouillon**

lente ui en peterselie - € 7

j,m

## **Goulash soep**

rundvlees, aardappel, paprika, knoflook - € 8


a,j,m



# Asian food

---

## **Dun gesneden zalm en tonijn**

met soja en wasabi - € 12  2


c,f

## **Tonijn kort gebakken in sesamzaad**

Guacamole, tomaatjes en hippo tops - € 12  4

c,f,l

## **Zalm tataki**

oosterse groenten, sesam, paddenstoelen - € 12  6

c,f,l

## **Sushi - Rainbow Roll 5st**

sushi met zalm, tonijn, avocado, groene asperge, tobiko en  2  
surimi - € 12

a,b,c,f,h,l

## **Tempura van scampi's met chilisaus 5 stuks**

Scampi's in een krokant jasje van panko - € 9  6

a,b,h,l

## **Thaise biefreepjes met wokgroenten**

en pasta - € 12  8

a,d,e,f,b,l,j,m,h

## **Langzaam gegaard buikspek**

aardappelpuree, gekarameliseerde noten en jus - € 12  7

a,f,j,m,l

# Italian food

---

## **Carpaccio van rundvlees**

dungesneden diamanthaas met cherry tomaten,  8  
Parmezaanse kaas en pijnboompitten - € 12

a,k

## **Vitello tonato**

tonijnmayonaise, kappertjes, kalfsrosbief - € 12  4

a,b,c,k,m

## **Burrata bol**

Zeer romige “mozzarella” Italiaanse olijfolie en brood - € 8  5

a,g

## **Risotto met paddenstoelen en truffel**

Parmezaanse kaas, champignons en truffel salsa - € 10  9

g,j

## **Spaghetti aglio olio met scampi**

Spaghetti met rode peper, olijfolie en knoflook - € 12  6

a,h

## **Tagliata van rundvlees met linguini**


Pasta met paddenstoelen en truffel - € 12  7

a,g

# Burgers

---

## **Classic burger 200gr**

Clare Valley rundvlees - kaas - bacon - augurk -  Hertog Jan komkommer - ui - tomaat - friet - €12

a,b,g,k

## **Promessa Burger 200gr**

Clare Valley rundvlees - Truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - paddenstoelen - bacon - augurk - komkommer - ui - tomaat - friet - € 14

a,b,g,k

## **Hot & Spicy burger 200gr**

Clare Valley rundvlees - jalapeños - romanesco - kaas - bacon - augurk - komkommer - ui - tomaat - friet - € 14

a,b,e,g,k

## **Avocado burger 200gr**

Clare Valley rundvlees - avocado - creme fraiche - kaas - bacon - augurk - komkommer - ui - tomaat - friet - € 14

a,b,g,k

# Sides

---

## **Friet met aioli**

Verse friet met aioli - € 4

a,b

## **Side salad**

Italiaanse salade, komkommer, tomaat en zonnebloempit - € 4

m

## **Groene groente**

Geglaccerde haricots verts en courgette - € 4

g

# Fish


---

## Zalm

aardappel puree, haricots verts, romanesco - € 12  3

a,c,g,e

## Kabeljauw

met Mediterraanse groente en romanesco saus - € 14  6

a,c,e,g

## Gegrilde tonijn

met Mediterraanse groente en romanesco saus - € 15  7

a,c,e,g

# Meat

---

## Tournedos 100 gram

geglaceerde courgette, haricots verts,  
gebakken paddenstoelen en rodewijn saus - € 15  8

g,j

## Tournedos 200 gram

geglaceerde courgette, haricots verts,  
gebakken paddenstoelen en rodewijn saus - € 27  8

g,j

## Entrecote 250 gram

geglaceerde courgette, haricots verts,  
gebakken paddenstoelen en rodewijn saus - € 17  9

g,j

## Rib eye Hereford experience

geglaceerde courgette, haricots verts,  
gebakken paddenstoelen en rodewijn saus - € 25  9

g,j

## Reestooftschotel

gebakken paddenstoelen en appel - € 12  8

a,g

## Gebraden wild zwijn uit Eersel

hazelnoot en gekaramelisserde appel - € 12  7

e,g

# Desserts

---

## Crème Brûlée

Vanille custard met gebrande suiker - € 8  Beaumes de Venise  
b,g

## Tiramisu

Lange vingers met amaretto, mascarpone,  
sterke koffie en geserveerd uit de pan - € 9  Lustau East India  
a,b,g


## Dame Blanche

Vers vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom € 8  PX  
a,b,g

## Warme chocolade taart met lopende vulling

Chocolade ganache, chocolade ijs - € 10  PX  
a,b,g

## Clafoutis

amandelspijs, madacamianoot,  
gecondenseerde melk ijs - € 10  Sauternes  
a,b,g,e

## Kaas assortiment

Vijf verschillende kazen van  
kaasmeester van Tricht uit Antwerpen - € 13 -  Colheita Port  
a,g

# Allergenen legenda

---

**A- gluten**

**B - ei**

**C - vis**

**D - Pinda**

**E - Noten**

**F - Soja**

**G - Lactose**

**H - Schaaldieren**

**I - weekdieren/schelpdieren**

**J - Selderij**

**K - Mosterd**

**L - Sesamzaad**

**M - Sulfiet**

**N - Lupine**

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze open keuken nooit 100% uit te sluiten.

# 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](http://www.promessa.nl/pd)

## **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.

<http://thuis.promessa.nl>

# 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 schaalte

Pak een ander schaalte voor de guacamole en doe er bovenop een pelteje creme fraiche.





# Recept: Goulash soep

---

## Ingrediënten voor 6 personen

500 gr runderpoulet  
100 gr rode paprika  
100 gr ui  
1 blaadje laurier  
3 kruidnagels  
20 gr paprika poeder  
2 grote tenen knoflook  
200 gram aardappel  
5 gram rode peper  
500gr water  
50 gram tomatenpuree

Bak de runderpoulet aan in een hete pan zodat de buitenkant krokant en donker wordt.

Snij de ui, rode paprika en knoflook en bak deze even samen met het vlees. Als het geheel gaar in geworden doe je de tomatenpuree en paprika poeder er doorheen.

Vul de pan vervolgens met water en laat dit rustig pruttelen voor ongeveer 2,5 uur.

Snij de aardappel in kleine blokjes en kook deze nog ongeveer 30 minuten mee tot ze net gaar zijn.

Nu kun je de soep op smaak brengen met peper en zout en serveren. Zorg ervoor dat iedere kop genoeg garnituren uit de soep heeft.

# Recept: Kreeftensoep

---

## Ingrediënten voor 10 personen

10 kreeften koppen  
vlees van 1  
kreeftenstaart  
2 liter kippen bouillon  
1 teentje knoflook  
1 grote ui  
1 rode peper  
1 eetlepel  
tomatensaus  
250 cc witte wijn  
200 gram half  
geslagen room  
2 eetlepels  
kreeftenpasta  
1 eetlepel bloem  
olijfolie

Snij de ui, rode peper (zonder zaden) en de knoflook in kleine stukjes en fruit ze aan in een grote pan met een beetje olijfolie.

Doe er de kreeftenkoppen bij en hak ze fijn met een bijl.

Laat het geheel even aanbakken, voeg de tomatensaus toe en blus het af met witte wijn.

Giet er kippenbouillon bij en breng het aan de kook.

Zodra het kookt, laag zetten en een uur laten trekken.

Daarna passeren door een fijne zeef en laten afkoelen.

In een grote pan kreeftenpasta laten smelten en een eetlepel bloem toevoegen.

Roer de massa glad en laat de bloem garen.

Voeg nu beetje bij beetje de kreeftenbouillon toe.

Aan de kook brengen en van het vuur zetten.

Sla de slagroom op tot yoghurt dikte

Snij de kreeften staart in kleine stukjes

Doorgeven:

Verwarm de soepkoppem

Breng de soep aan de kook

Verdeel het kreeftenvlees

Schenk de soep in en giet er een laagje room op



# Recept: Tiramisu

---

**ingredienten voor  
1 pan**

**1 pak lange vingers  
3 kopjes espresso  
150 cc amaretto  
1 kg mascarpone  
130 gr suiker  
215 gr eigeel  
50 cc witte wijn  
chocolade reep**

Verdeel de lange vingers over de bodem van de pan.

Giet de espresso en de helft van de amaretto over de lange vingers.

Doe het eigeel samen met de suiker, de rest van de amaretto en de witte wijn in een bekken.

Sla dit mengsel, met een garde, au bain marie heet. (Bekken in water houden) Minimaal 85 graden en maximaal 95 graden!

Giet dit hete mengsel in de keuken machine en klop het koud en taai.

Klop de mascarpone in een andere bekken los en spatel er beetje bij beetje de rest bij. Zeer belangrijk: zorg dat het mengsel luchtig blijft.

Dit mengsel giet je over de lange vingers en laat je een paar uur opstijven in de koelkast.

Vlak voordat je het meegeeft rasp je chocolade over de bovenkant van de pan.

