

Lieve Gasten,

Hartelijk welkom in het historisch stadje Heusden in het gemoedelijke Brabant. In het bijzonder van harte welkom in dit monumentale pand Brasserie en Taverne Ons Gheluk.

Wij zijn blij en trots u te mogen ontvangen.

Wij noemen het Ons Gheluk dat u ons bezoekt en Ons Gheluk dat wij hier zijn om u bourgondisch te mogen verwennen.

De menukaarten zijn op bijzondere wijze samengesteld door Milou en Co.

Een collectief, bijeengebracht door Milou, de eigenaresse-chefkok, en bestaande uit leermeesters, collegae, en chefs van bedrijven waar Milou zelf als leerlinge, kok en chef heeft gewerkt.

Milou heeft haar opleiding afgerond aan de Rooi Pannen in Tilburg en ervaring opgedaan in internationale keukens. Leermeesters Pavlos Passachidis uit Griekenland, Marcelo Trindade uit Brazillië, Said Hadfi uit Marokko, Bobby Mulders van La Cucaracha en Harold van Boven van in den Ouden Herberghe stonden aan de wieg voor haar kennis en kunde van de mondiale keukens.

De menukaart is een compilatie van traditionele gerechten uit bovengenoemde landen. Aangevuld met gerechten uit landen die op één van de reizen bezocht zijn. Er wordt met verse producten van hoge kwaliteit gewerkt.

Wij houden rekening met bijzondere wensen betreffende allergieën.

Heeft u vragen over de gerechten, dan informeren wij u graag.

Wij vertrouwen erop dat u geniet van de gezellige en warme ambiance van Ons Gheluk.

Wij wensen u een smakelijk verblijf en hopen dat u met fijne herinneringen aan ons terug zult denken.

Graag tot ziens. Wij ontvangen u graag in de brasserie, op het pleinterras, in de Taverne of in onze wijnkelder.

Brasserie & Taverne Ons Gheluk
Team Ons Gheluk
Milou & Collectief

INTRODUCTIE

Nacho's <i>Tortillachips met een huisgemaakte salsa.</i>	€ 3,50
Brood met dips <i>Boerenbrood met dips.</i>	€ 5,50
Flammkuchen gratinee <i>Met spekjes, ui, kaas en room.</i>	€ 7,50
Oosters buikspek <i>Flinterdun gesneden buikspek. Afgelakt met een heerlijke sesam-soja.</i>	€ 7,50

TAPAS - MENU

Vanaf 2 personen

2-gangen TAPAS verrassingsmenu	€32,50
3-gangen TAPAS verrassingsmenu <i>met nagerechtjes.</i>	€38,50

Ons
Gheluk

SOEPEN

- Zuppa di Pomodoro Toscana** € 6,50
Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten.
- Bouillabaisse Marseillaise** € 8,50
'n Goed gevulde Franse vissoep, van oorsprong uit Marseille, met saffraan, tijm, venkel en laurier; goddelijk van smaak.
- Milou's Specialiteitensoep** € 7,00
Wisselende soep. Wij vertellen u graag wat deze is.

VOORGERECHTEN

SPECIALITEITEN

- Horiatiki Salata** €13,25
Griekse Boerensalade met feta, tomaat, komkommer, tzatziki olijven en ui, besprenkeld met kruidige extra vergine olijfolie van Kreta.
Wijntip: Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië
per glas €4,95 / per fles €23,50
- Caesar Salad** €13,95
De originele Caesar Salad met little gem, gerookte kip, croutons, kaas en Gardinisaus.
Wijntip: Demimo Verdejo Rueda Spanje
per glas €6,00 / per fles €28,75
- Thai Style Mosselen** €13,00
Mosselen in romige Thaise curry van kokosmelk, gember, ui, knoflook en kool; licht pikant geresveerd.
Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Tinto Blanco Spanje
per glas €6,00 / per fles €28,75

VOORGERECHTEN

KOUD

Rundercarpaccio

€13,00

Verse ossenhaas carpaccio, geserveerd met truffelmayonaise, zonnebloempitten, oude kaas en sla.

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië
per glas €6,00 / per fles €28,75

Bistecca di Vitello Tonnato

€15,50

Een Italiaanse klassieker maar dan in een modern jasje. Heerlijk mals kalfsvlees kort gebraden en natuurlijk geserveerd met tonijnmayonaise en kappertjes.

Wijntip: Salcuta Pinot Noir Moldavië
per glas €4,95 / per fles €23,50

WARM

Feta Sto Forno

€ 11,00

Griekse warme fetakaas geserveerd in een ovenpotje met olijven, tomaat en pepertjes (Piperies Toursi).

Wijntip: Demimo Verdejo Rueda Spanje
per glas €6,00 / per fles €28,75

Gyoza

€11,50

Ook wel dumplings genoemd. Deegpakketjes gevuld met een vulling van kip; op smaak gebracht met de lekkerste Aziatische smaakmakers. Geserveerd met wakame.

Wijntip: Salcuta Pinot Gris Moldavië
per glas €4,95 / per fles €23,50

Flammkuchen Champignon

€ 9,95

De Flammkuchen wordt belegd met room, gekruide champignons, zongedroogde tomaat, ui en kaas.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk
per glas €6,25 / per fles €32,50

HOOFDGERECHT

POTTEN & PANNEN

Saté Ajam €20,50

Een Indisch potje op tafel: op Javaanse wijze gemarineerde kippendij; bereid op de grill; met satésaus, atjar en cassave.

Wijntip: Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië
per glas €4,95 / per fles €23,50

Tajine Osso Buco Marrakesh €25,50

*Lekkernij en specialiteit van Chef-kok Said Hadfi uit Marrakesh: Osso buco in 'n originele tajine met pruimen, dadels, vijgen, noten en groenten, gesmoord in Ras el Hanout-kruidentmix.
+ €1,00 rijst*

Wijntip: Louisvale Dominique Bordeaux blend Zuid Afrika
per glas €7,25 / per fles €34,75

Paella Valenciana €26,50

Een mooie en smaakvolle paella, origineel afkomstig uit Valencia; in visbouillon zacht gesmoorde rijst en rijk gevuld met zeevruchten, kip en chorizo. Geserveerd met brood in een Spaanse paella pan. Let op: schaal- schelpdier allergie.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Rioja Spanje
per glas €6,00 / per fles €28,75

Aubergine - tomatenstoof €21,50

Heerlijke vegetarische stoofpot met een Midden-Oosters tintje. Door het stoven worden de groentes lekker zacht. De aubergine en het zoete van tomaat gecombineerd met noten en granaatappelpitjes zorgen voor een unieke smaaksensatie. Geserveerd met rijst.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Rioja Spanje
per glas €6,00 / per fles €28,75

Zoervleisj oet Mestreech €22,50

De echte Limburge Hachee, zoals gegeten bij Pieke Potloed in Maastricht; Awwerwèts Mestreechs Zoervleis. Zoetzuur stoofvlees naar out Maastrichts recept.

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië
per glas €6,00 / per fles €28,75

Potten & Pannen worden geserveerd met frites en mayonaise.

HOOFDGERECHT

VLEES

Costilla de Cerdo - Spareribs €23,50

Malse spareribs op de botjes gegaard in een eigen Argentijnse marinade, geserveerd met heerlijke chimichurri.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk
per glas €6,25 / per fles €32,50

Babi Pangang €24,00

De echte Javaanse Babi Pangang van oma: Mevrouw Garot-Purvis uit Indonesië - hét geroosterd buikspek, bereid volgens oeroude tradities op Java. Geserveerd met cassave en rijst.

Wijntip: Les 3 F Colombard & Gros Manseng Gascogne Frankrijk
per glas €6,00 / per fles €28,75

Javaanse Ossenhaaspuntjes €27,50

Daging sapi roedjak: verse ossenhaaspuntjes in een bijzonder smakelijke oosterse saus, geserveerd met cassave en rijst.

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië
per glas €6,00 / per fles €28,75

Taco's – Pulled Chicken Mexican Style €22,50

Mexicaanse taco gevuld met slow cooking gegaarde kippendij, gekamd met ui en champignon. Geserveerd met Smocked BBQ saus, salsa, guacamole en zure room.

Wijntip: Masca del Tacco Susumaniello Puglia Italië
per glas €7,50 / per fles €36,25

Tournedos €33,50

Super malse tournedos superieur van rund uit de Bommelerwaard. Geserveerd met pepersaus.

Wijntip: Louisvale Dominique Bordeaux blend Zuid Afrika
per glas €7,25 / per fles €34,75

Hoofdgerechten vlees worden geserveerd met frites en mayonaise.

HOOFDGERECHT

VIS

Pesco Burro €24,50

Laat u verrassen met een super zachte filet van botervis, geserveerd met een romige prei-pestosaus en rijst.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk
per glas €6,25 / per fles €31,25

Griekse Kalamaria €25,75

Gebakken inktvisringen; geserveerd met tzatziki.

Naar een recept van Pavlos Passachidis uit Larissa, Griekenland.

Wijntip: Les 3 F Colombard & Gros Manseng Gascogne Frankrijk
per glas €6,00 / per fles €28,75

Gebakken Paling €28,50

Verse paling, 250 gr., licht gepaneerd gebakken in roomboter en geserveerd in eigen jus; een favoriet gerecht uit de streek.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk
per glas €6,75 / per fles €31,25

Seizoensgerechten

Traditionele Nederlandse mosselpan €25,00

Met witte wijn bereid, geserveerd met aioli.

Wijntip: Demimo Verdejo Rueda Spanje
per glas €6,00 / per fles €28,75

Romige Mosselen Ons Gheluk €25,00

Met room bereid in een kruidig groentepakket met verse knoflook. Geserveerd met aioli.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk
per glas €6,75 / per fles €31,25

Thai Style Mosselen €25,00

Mosselen in romige Thaise curry van kokosmelk, gember, knoflook, ui en kool; licht pikant geserveerd.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Tinto Blanco Spanje
per glas €6,00 / per fles €28,75

Hoofdgerechten vis worden geserveerd met frites en mayonaise.

HOOFDGERECHT

VEGETARISCH

Gadogado €20,50

Een heerlijk Indonesisch gerecht van verschillende soorten groenten, satésaus, ei en rijst. Gadogado betekent letterlijk 'mix mix'.

Wijntip: Salcuta Pinot Gris Moldavië
per glas €4,95 / per fles €23,50

Flammkuchen Feta €22,50

Een klassieker uit de Elzas en wordt ook wel Tarte Flambée genoemd, heeft een flinterdunne bodem en wordt gebakken in een gloeiendhete houtoven. De Flammkuchen wordt belegd op z'n Grieks met feta, ui, olijven, Griekse pepers, oregano en tzatziki.

Wijntip: Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië
per glas €4,95 / per fles €23,50

Pansotti Buffalo Ricotta e Spinaci €23,50

Pansotti is een gevulde pasta in een driehoekige vorm gekneed. De Pansotti is gevuld met een romige crème van Buffalo ricotta en spinazie. Geserveerd met een heerlijke saus van marscarpone rosso.

Wijntip: Les 3 F Colombard & Gros Manseng Gascogne Frankrijk
per glas €6,00 / per fles €28,75

Rendang Nangka €24,50

Dé Indische Klassieker maar dan Vegan. Gestoofd jackfruit in een **pikante** boemboe met kokos. Geserveerd met rijst, atjar en cassave. Selamat Makan!
Let op: Notenallergie.

Wijntip: Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk
per glas €6,25 / per fles €32,50

Qiouvetsi €23,50

Een echte Griekse klassieker. Een vegetarische stoofpot van verschillende soorten groenten gekruid in oregano en olijfolie met Griekse feta uit de oven. Geserveerd met tzatziki.

Wijntip: Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Tinto Blanco Spanje
per glas €6,00 / per fles €28,75

Hoofdgerechten vegetarisch worden geserveerd met frites en mayonaise.

KINDEREN

t/m 12 jaar

Zuppa di Pomodoro bambino <i>Klein kopje tomatensoep geserveerd met een sneetje brood.</i>	€ 4,50
Kipfilet in Satésaus <i>Gebakken kippendijfilet in satésaus; speciaal voor de kinderen heerlijk zacht van smaak.</i>	€ 7,50
Minion's Plate <i>Portie minisnacks – kipnugget, bitterbal en frikandel.</i>	€ 8,00
Costilla de niños <i>Spareribs voor de kleine liefhebbers.</i>	€11,00

Kindergerechten worden geserveerd met frites en mayonaise met uitzondering van de soep.

BIJGERECHTEN

Gemengde groene salade	€ 3,00
Frites extra	€ 4,00
Rijst	€ 2,50
Tzatziki	€ 3,50
Mayonaise	€ 0,75
Pepersaus	€ 2,50
Chimichurri	€ 2,50

Milou & Co

Milou & Co is een collectief, samengesteld door Milou en bestaat uit leermeesters, collega's, werkgevers en chefs van bedrijven waar ze zelf als leerlinge, kok en chef haar vakkennis en -kunde heeft opgedaan.

Dit collectief stelt de menukaarten samen van bekende en smaakvolle gerechten uit veel landen over de hele wereld en presenteert deze vol trots in Heusden.

Gerechten zijn zorgvuldig gekozen: authentiek en traditioneel; producten zijn vers en waar mogelijk uit de streek.

Leveranciers van deze producten staan garant voor de kwaliteit en mogen in het collectief niet ontbreken:

Slagerij Albert van de Heuvel - Bruchem Bommelerwaard
Groente & Fruit Jos van Vught - Vlijmen
Koman's Vishandel - Moerdijk
Dicarlo Caffè - E.K.S. Koffie - Dongen
De Groot Edelgebak & Brood - Ede
Wijn en Porto's - Werkhovin Wijnkopers - Kerkdriel
Italiaanse Groothandel Silletti - Hedel
Swinkels Bieren - Bavaria

Met plezier en overtuiging zijn wij constant gepassioneerd bezig om de horizon van onze keuken te verleggen; we zijn alweer volop bezig met nieuwe gerechten voor een volgende kaart. Wij hopen dat u dit bijzondere en unieke concept kunt waarderen en wensen u veel plezier en een smakelijk verblijf,

Brasserie & Taveerne
Ons Gheluk