

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


- |  |        |
|--|--------|
| <b>Nacho's</b> ✓<br><i>Tortillachips met een huisgemaakte salsa.</i>                 | € 3,50 |
| <b>Brood met dips</b> ✓<br><i>Boerenbrood met dips.</i>                              | € 6,00 |
| <b>Brood plank</b> ✓<br><i>Boerenbroodbol, prosciutto, kruidenboter en zoetzuur.</i> | € 7,75 |
| <b>Flammkuchen gratinee</b><br><i>Met spekjes, ui, kaas en room.</i>                 | € 7,95 |

## TAPAS - MENU

*Vanaf 2 personen*

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

# SOEPEN

- Zuppa di Pomodoro Toscana**  € 6,50  
*Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten, geserveerd met verse basilicum en verrassende room.*
- Bouillabaisse Marseillaise** € 8,50  
*'n Goed gevulde Franse vissoep, van oorsprong uit Marseille, met saffraan, tijm, venkel en laurier; goddelijk van smaak.*
- Cynthia's Specialiteitensoep** € 7,50  
*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
- Bento Box – de Japanse Verwennerij** €16,95  
*Surf & turf van verse sashimi van zalm en krokante kip. Geserveerd met wakame, gari, edamme, sojasaus en wasabimayonaise.*  
**Wijntip:** Denimo Verdejo Rueda Spanje  
per glas €6,00 / per fles €28,75
- Albóndigas Caseras de Cucaracha** €12,50  
*Milou's specialiteit kruidige gehaktballetjes in een romige tomatensaus gegratineerd met kaas.*  
**Wijntip:** Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Rioja 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

### Burrata

€15,50

*Een heerlijke combinatie van romige burrata met met prosciutto ham, cherry tomaatjes, olijfolie en balsamico glaze.*

**Wijntip:** Salcuta Chardonnay Moldavië  
per glas €4,95 / per fles €23,50

---

## WARM

---

### Quesedilla Jalapeño Kaas 🍷

€11,50

*Quesadilla betekent in het Mexicaans letterlijk 'kaasdingetje'. De tortilla wordt dus gevuld met kaas en jalapeño. Geserveerd met salsa, zure room en jalapeñocrème.*

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

### Gyoza

€12,50

*Ook wel dumplings genoemd. Deegpakketjes gevuld met een vulling van garnaal; op smaak gebracht met de lekkerste Aziatische smaakmakers.*

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

### Feta Sto Forno 🍷

€11,50

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

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

## 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

### Chili con Pollo

€26,95

*Kippenbouten gestoofd in een tomatensaus met mais, kidneybonen en jalapeño. Op smaak gebracht met de Mexicaanse smaakmakers. Geserveerd met zure room, rijst en nacho's.*

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

### Daging Bali

€24,50

*Heerlijk mild pikant Indisch stoofvlees. In een bumbu van ketjap, kokos, gember en citroengras. Geserveerd met bijpassend garnituur, rijst en cassave.*

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

### 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-kruidenmix.  
+ €1,00 rijst*

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

Potten & Pannen worden geserveerd met frites en mayonaise.

# HOOFDGERECHTEN

---

## VLEES

---

**Costilla de Cerdo - Spareribs** €23,50

*Malse spareribs op de botjes gegaard in een eigen Argentijnse marinade, geserveerd met knoflooksaus.*

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

**Javaanse Ossenhaaspuntjes** €28,50

*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

**Tournedos** €33,50

*Super malse tournedos superieur (200 gr) van rund uit de Bommelerwaard. Geserveerd met pepersaus.*

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

---

## VIS

---

**Sake Yaki – Zalm op Japanse Wijze** €24,95

*Verse zalm op Japanse wijze bereid afgelakt met een sesamsoja, geserveerd met rijst, wakame en gari.*

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

**Linguine con Gamberi** €24,50

*Een Italiaanse linguine met een heerlijke romige tomatensaus gevuld met garnaltjes. **Let op: schaal- en schelpdierallergie.***

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

**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

Hoofdgerechten vlees en 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

### **Auberginehachee** €23,50

*Een traditioneel stoofgerecht alleen dan vegetarisch. Gemaakt van aubergine en champignons. Geserveerd met aardappel duches.*

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

### **Ravioli Tartufo e Funghi** €25,50

*Ravioli gevuld met een lekkere truffel- en champignonvulling. Geserveerd met truffelolie.*

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

### **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

### **Pinsa Romana** €23,50

*Een Pinsa Romana is een soort kruising tussen pizza en focaccia. Belegd met tomatensaus, cherrytomaatjes en burrata afgetopt met balsamico glaze.*

**Wijntip:** Salcuta Chardonnay Moldavië  
per glas €4,95 / per fles €23,50

Hoofdgerechten vegetarisch worden geserveerd met frites en mayonaise.

# KINDEREN

t/m 12 jaar

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

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

# BIJGERECHTEN

<b>Gemengde groene salade</b>	€ 3,00
<b>Frites extra</b>	€ 4,00
<b>Rijst</b>	€ 2,50
<b>Tzatziki</b>	€ 3,50
<b>Mayonaise</b>	€ 0,75
<b>Pepersaus</b>	€ 3,50
<b>Knoflooksaus</b>	€ 1,50



## 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