

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.

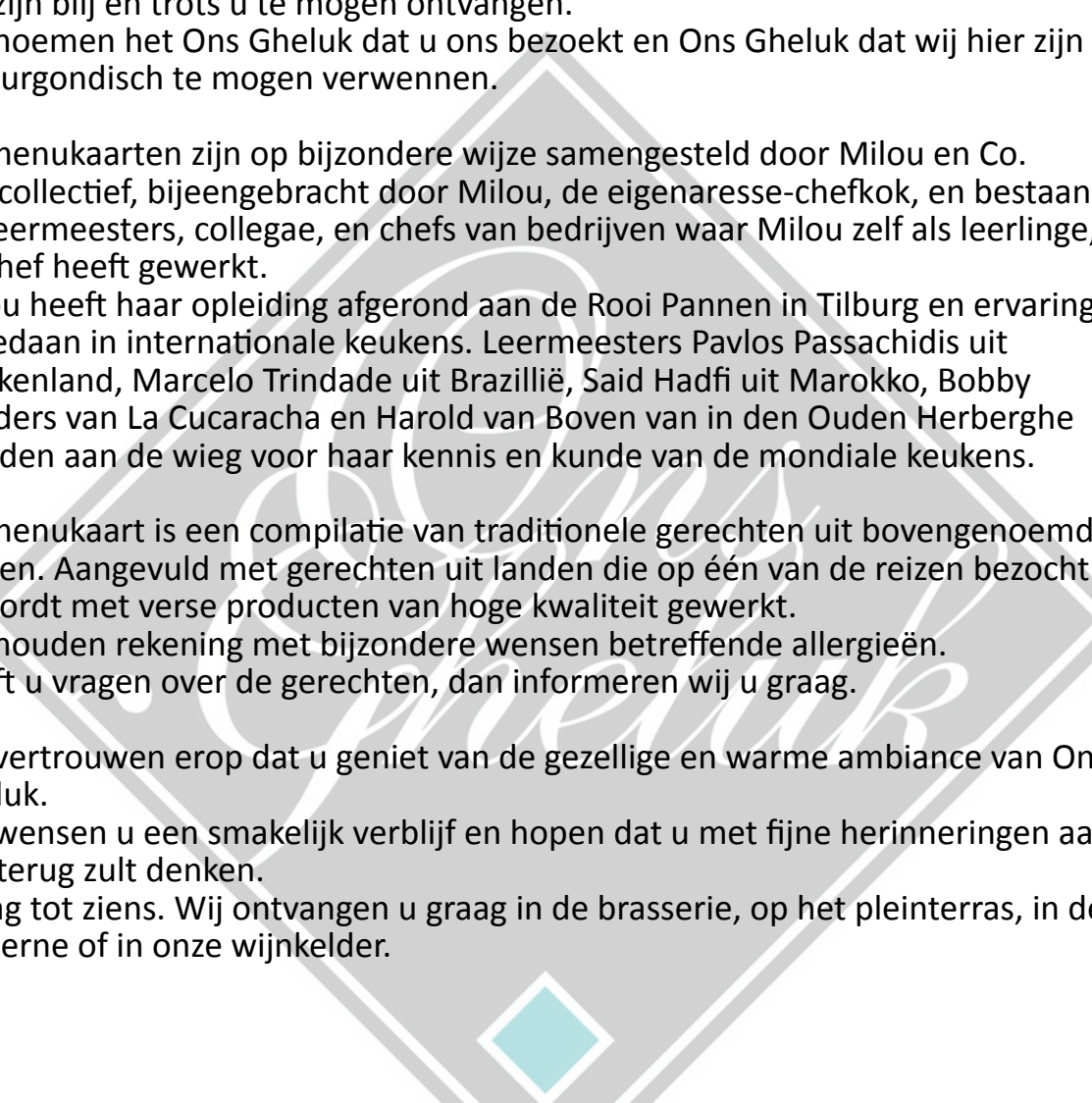
Wij houden rekening met bijzondere wensen betreffende allergieën.

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> | € 6,00 |
| Flammkuchen gratinee
<i>Met spekjes, ui, kaas en room.</i> | € 7,95 |

TAPAS - MENU

Vanaf 2 personen

- | | |
|---|--------|
| 2-gangen TAPAS verrassingsmenu | €32,50 |
| 3-gangen TAPAS verrassingsmenu
<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.

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 €5,25 / per fles €23,50

Bento Box – de Japanse Verwennerij

€16,95

Verse sashimi van zalm en sushi California. Geserveerd met wakame, edamame bonen, sojasaus en wasabimayonaise.

Wijntip: Denimo Verdejo Rueda Spanje
per glas €6,25 / per fles €28,75

Fiësta Cabella

€13,50

Gerookte makreel op bijzondere wijze met pepertjes. Geserveerd met brood.

Wijntip: Secret Boisé Chardonnay Grande Reserve Frankrijk
per glas €6,75 / per fles €30,50

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

€13,00

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

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië
per glas €6,75 / per fles €30,50

Dolmadakia ✓

€9,50

Dolmadakia zijn druivenbladeren gevuld met rijst dat gekruid is met ui, munt en dille. Geserveerd met citroensaus en tzatziki

Wijntip: Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië
per glas €5,25 / per fles €23,50

Gyoza

€11,50

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

Wijntip: Secret Boisé Chardonnay Grande Reserve Frankrijk
per glas €6,75 / per fles €30,50

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 €6,25 / 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 €5,25 / per fles €23,50

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: Monte dos Perdigões Selecionade Tinto Portugal
per glas €6,75 / per fles €30,50

Carnitas – Pulled Pork Mexican Style

€22,50

Slow cooking gegaarde varkensfilet, gekamd en geserveerd met ui, champignons, salsa, zure room en naanta brood.

Wijntip: Salcuta Pinot Noir Moldavië
per glas €5,25 / per fles €23,50

Stifado Sto Forno - Pavlos

€24,50

Grieks stoofpotje van mals rundvlees, bereid in een kruidige rode Imiglykos wijn met tomaat, ui, laurier en oregano. Geserveerd met rijst en tzatziki

Wijntip: Secret Boisé G.S.M. Grande Reserve Frankrijk
per glas €6,75 / per fles €30,50

Indische Babi Pangang

€26,50

De echte Javaanse Babi Pangang van oma: Mevrouw Garot-Purvis uit Indonesië. Krokant geroosterd buikspek. Geserveerd met chilisaus, rijst, atjar en cassave.

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië
per glas €6,75 / per fles €30,50

Potten & Pannen worden geserveerd met frites en mayonaise.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Wiener Schnitzel €23,50

*Een klassieke Oostenrijkse Schnitzel van varkensvlees.
Geserveerd met champignonroomsaus.*

Wijntip: Tapada do Fidalgo Branco Portugal
per glas €5,50 / per fles €24,95

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 €6,75 / per fles €30,50

Tournedos €33,50

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

Wijntip: Dezzani Appasimento Rosso Passito Italië
per fles €35,00

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 €6,25 / per fles €28,75

Linguine Frutti di Mare €24,50

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

Wijntip: Salcuta Chardonnay Moldavië
per glas €5,25 / per fles €23,50

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: Secret Boisé Chardonnay Grande Reserve Frankrijk
per glas €6,75 / per fles €30,50

Hoofdgerechten vlees en vis worden geserveerd met frites en mayonaise.

HOOFDGERECHT

VEGETARISCH

Keng Phed – Rode Curry **€20,50**

Een gerecht uit de Thaise keuken: een licht pikante rode curry met groente en bamboe. Geserveerd met rijst

Wijntip: Cielo Gran Maestro Appasimento Bianco Italië
per glas €5,50 / per fles €24,95

Tunesische Shakshuka **€23,50**

Klassiek Tunesisch gerecht van groente, kruiden en ei bereidt op traditionele wijze. Geserveerd met naanta brood.

Wijntip: Monte dos Perdigões Selecionade Tinto Portugal
per glas €6,75 / per fles €30,50

Ravioli Tartufo e Funghi **€25,50**

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

Wijntip: Secret Boisé G.S.M. Grande Reserve Frankrijk
per glas €6,75 / per fles €30,50

Spanakopita **€23,50**

Huisgemaakte Griekse spinazietaart met feta – vers uit de oven. Geserveerd met huisgemaakte tzatziki.

Wijntip: Baylon's Peak Private Cellar Busy Bee Chenin Blanc Zuid-Afrika
per fles €30,50

Linguine Aglio e Olio **€21,50**

Een klassiek Italiaans pastagerecht. De naam zegt het al, knoflook en olijfolie. Dat zijn de grootste smaakmakers. Wat verse bieslook en Pecorino maken de pasta helemaal compleet.

Wijntip: Dezzani Appasimento Rosso Passito Italië
per fles €35,00

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 |

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 | € 3,50 |
| Champignonsaus | € 3,50 |

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