

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 Taveerne 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 Brazilië, 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 over 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 Taveerne of in onze wijnkelder.

Brasserie & Taveerne Ons Gheluk
Team Ons Gheluk
Milou & Collectief

INTRODUCTIE

Nacho's

€ 4,50

Tortillachips met een huisgemaakte salsa.

Brood met dips

€ 6,75

Boerenbrood met dips.

Pinsa Margherita

€ 9,75

Met tomatensaus, mozzarella en oregano.

TAPAS - MENU

Vanaf 2 personen

2-gangen TAPAS verrassingsmenu

€34,75

3-gangen TAPAS verrassingsmenu

€40,50

met nagerechtjes.

SOEPEN

Zuppa di Pomodoro Toscana 🍀

€ 7,00

Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten, geserveerd met room.

Milou's Specialiteitensoep

€ 9,00

Wij vertellen u graag wat deze is.

VOORGERECHTEN

SPECIALITEITEN

Griekse Kalamaris

€14,25

Gebakken inktvisringen; geserveerd met tzatziki.

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

Thai Style Mosselen

€17,50

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

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

Vitello Tonato

€16,25

Een klassieker uit de Italiaanse keuken. Dun gesneden kalfsvlees geserveerd met tonijnmayonaise, kappertjes en brood.

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

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

€15,00

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

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

Antipasti Mediterraneo

€15,75

Een Mediterraneo proeverij van worsten en kazen met een rijke garnituur van noten, olijven en compote.

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

Gyoza

€12,50

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 🍷

€13,50

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 €28,50

HOOFDGERECHTEN

SPECIALITEITEN

Rendang Nenek

€30,00

Een favoriet van vele! Javaanse rendang van oma; het stoofpotje van mals rundvlees. Geserveerd met rijst, Indische boontjes en kroepoek. (let op: notenallergie)

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

Souvláki Arnioú - Lamssouvlaki

€28,75

Op z'n Grieks gemarineerde spies van mals lamsvlees; rosé gebakken van de grill. Geserveerd met huisgemaakte tzatziki en rijst.

Wijntip: Dezzani Appasimento Rosso Passito Italië
per glas €7,75 / per fles €35,00

Nacho's Fiesta Pollo

€25,50

Een heerlijke bowl met warme nacho's, pulled chicken, groentes en cheddarkaas uit de oven. Geserveerd met guacamole, salsa, zure room, red root & mango relish. Een feestje op je bord!

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

Indische Babi Pangang

€28,75

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

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

U kunt één gratis bakje friet bijbestellen, maar vraag er even om bij de bediening om verspilling te voorkomen!

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Saté Babi

€22,50

Op Javaanse wijze gemarineerde saté van varken; geserveerd met huisgemaakte satésaus, Indische boontjes, rijst en kroepoek.

Wijntip: Secret Boisé G.S.M. Grande Reserve Frankrijk

per glas €6,75 / per fles €30,50

Oer-Hollands Kippetje

€26,75

Een heerlijk gebraden halve kip, geserveerd met knoflooksaus, friet en een frisse salade. Simpel maar erg lekker!

Wijntip: Secret Boisé Chardonnay Grande Reserve Frankrijk

per glas €6,75 / per fles €30,50

Javaanse Ossenhaaspuntjes

€32,50

Daging sapi roedjak: verse ossenhaaspuntjes in een bijzonder smakelijke Oosterse saus. Geserveerd met kroepoek en rijst.

Wijntip: Luccarelli Primitivo Puglia Italië

per glas €6,75 / per fles €30,50

Tournedos

€35,50

Super malse tournedos superieur (200 gr) van rund uit de Bommelerwaard. Geserveerd met pepersaus, seizoensgroente en aardappeltgarnituur.

Wijntip: Dezzani Appasimento Rosso Passito Italië

per glas €7,75 / per fles €35,00

U kunt één gratis bakje friet bijbestellen, maar vraag er even om bij de bediening om verspilling te voorkomen!

HOOFDGERECHTEN

Vis

Botervis

€28,75

Laat je verrassen met een superzachte filet van botervis; geserveerd met seizoensgroente, aardappeltgarnituur en een heerlijke mierikswortelcrème.

Wijntip: Secret Boisé Chardonnay Grande Reserve Frankrijk

per glas €6,75 / per fles €30,50

'n Hollandse Griet

€30,00

Oer-Hollands gerecht van een flinke griet, licht gekruid, gebakken en dun gepaneerd; "t nichtje van de tong", met aioli; aanbevolen door de chef.

Wijntip: Secret Boisé Chardonnay Grande Reserve Frankrijk

per glas €6,75 / per fles €30,50

Gebakken Paling

€30,75

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

U kunt één gratis bakje friet bijbestellen, maar vraag er even om bij de bediening om verspilling te voorkomen!

HOOFDGERECHT

VEGETARISCH

Pulled Oesterzwam

€27,50

Oesterzwam in een heerlijke saus van sesam, soja en ketjap; verrassend van smaak. Geserveerd met rijst en krokante rijstvel.

Wijntip: Dezzani Appasimento Rosso Passito Italië
per glas €7,75 / per fles €35,00

Okonomiyaki - (お好み焼き)

€26,50

Japanse pannenkoek; gevuld met kool. Geserveerd met heerlijke okonomiyakisaus, wasabimayonaise en zeewier flakes.

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

Pinsa Sirtaki

€25,75

Een Pinsa is een soort kruising tussen pizza en focaccia; lekker luchtig en knapperig. De pinsa wordt bereid in een gloeiendhete houtoven en belegd met Griekse lekkernijen zoals feta, oregano, olijven, Piperies Toursi en tzatziki.

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

Pappardelle al Tartufo

€27,50

Een heerlijke Italiaanse lintpasta, geserveerd met een romige truffelkaassaus, champignons en tuinerwtjes. Een verfijnde smaakbeleving in elke hap!

Wijntip: Dezzani Appasimento Rosso Passito Italië
per glas €7,75 / per fles €30,50

Veggie Cajun Burger

€22,00

Een spicy, smaakvolle burger, met paprika, kidneybonen, maïs en mozzarella, gekruid met cajunkruiden. Afgetopt met een verrassende mango relish en geserveerd met friet.

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

U kunt één gratis bakje friet bijbestellen, maar vraag er even om bij de bediening om verspilling te voorkomen!

KINDEREN

t/m 12 jaar

Zuppa di Pomodoro bambino

€ 5,00

Klein kopje tomatensoep geserveerd met een sneetje brood.

Varkenssaté met Satésaus

€12,50

Saté van varken met satésaus; geserveerd met friet en mayonaise.

Minion's Plate

€10,50

Portie minisnacks – kipnugget, bitterbal en frikandel.

Geserveerd met friet en mayonaise.

Pizza Pio

€13,50

Pizza margherita voor de kleine pizzalovers.

Liever met salami? + €2,00

BIJGERECHTEN

Gemengde groene salade

€ 3,50

Frites extra

€ 4,50

Rijst

€ 3,00

Tzatziki

€ 4,50

Aioli

€ 0,75

Mayonaise

€ 0,75

Pepersaus

€ 4,50

Brasserie
Ons Gheluk

Brasserie & Taveerne Ons Gheluk
Team Ons Gheluk
Milou & Collectief

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

Bakkertje Deeg - Heusden

't Ijshuys - Heusden

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