

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:

Manders Horecaslagerij - 's Hertogenbosch

Groente & Fruit Jos van Vught - Vlijmen

Koman's Vishandel - Moerdijk

Dicarlo Caffè - E.K.S. Koffie - Dongen

WDLdrank - Waalwijk

Wijn en Porto's - Werkhoven Wijnkopers - Kerkdriel

Italiaanse Groothandel Silletti - Hedel

Het Horecahuis - Oss

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.



Menukaart

Soepen

Zuppa di Pomodoro Toscana  €7,00
Toscaanse tomatensoep van perino-tomaten.

Milou's specialiteitensoep €9,00

Broodjes

Keuze uit wit of bruin brood

Gerookte zalm €14,00
Met mosterd-dilledressing.

Rundercarpaccio €14,50
Met oude kaas, truffelcrème en pittenmix.

Smashed avocado  €12,50
Tomaat, ui en gekookt ei.
+€4,50 met gerookte zalm.

Tonijnsalade €13,25
Huisgemaakt met rode ui en kappertjes.

Warme kip €14,50
Met honing-mosterdsaus.

Croque monsieur

Caprese  €11,50
Mozzarella, tomaat en pesto.

Pulled chicken €13,50
Rode ui, cheddar en BBQ saus.

Oma Bob's Kroketten

Geserveerd met brood

Twee Groentekroketten €12,50

Twee Rundvleeskroketten €12,00

Twee Garnalenkroketten €15,00

Wilt u friet in plaats van brood?

Hier rekenen wij €2,50 extra voor.

Burgers

+ friet €2,50

Smashed beef burger €17,50
Cheddarkaas en burgersaus.

Cajun veggie burger  €18,50
Spicy burger met mango relish.

Panini

Ham kaas €11,50
Met ketchup.

Tuna Melt €12,50
Tonijn, tomaat en kaas.

Salade

Horiatiki Salata  €17,50
Grieks boerensalade met feta en tzatziki.

Rundercarpaccio €15,50
Van vers gesneden ossenhaas en pittenmix, oude kaas en truffelcrème.

Vissalade Ons Gheluk €17,00
Gerookte zalm en tonijnsalade.

Warme lunch

Feta Sto Forno €14,50
Griekse warme fetakaas met olijven, tomaat en pepertjes (piperiies toursi), geserveerd met brood.

Thai Style Mosselen €17,50
Mosselen in romige Thaise curry van kokosmelk, ui en kool; licht pikant en met brood geserveerd.

Saté Babi €19,75
Saté van varkenshaas; geserveerd met huisgemaakte satésaus, kroepoek en friet.

Flammkuchen

Gratinee €12,50
Spek, ui, kaas en room.

Brie  €15,50
Brie, mosterd-dille, noten en room.

Let op: door de aparte bereidingswijze is het mogelijk dat de flammkuchen niet tegelijk met de overige bestelde gerechten wordt geserveerd.

Kids

Klein kopje tomatensoep  €4,50

1 kroket met friet en mayonaise €8,75

Frikandelletjes met friet en mayonaise €6,75

Tosti kaas  €5,00

Brood met dips €6,75
Puntzak friet met mayonaise €6,00
Brabants worstenbroodje van Bakkertje Deeg. €4,50

Wilt u glutenvrij brood? Vraag het aan één van onze medewerkers. Extra kosten zijn €2,95

Er wordt per tafel afgerekend.

Wat boffen wij met zo'n mooi pand!



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.

Tapas menu

Vanaf 2 personen

2-gangen tapas menu	€34,75
3-gangen tapas menu met nagerechtjes.	€40,50

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!	

Introdunctie

Nacho's 	€4,50
Tortillachips met een huisgemaakte salsa.	

Brood met dips 	€6,75
Boerenbrood met dips.	

Flammkuchen gratinee	€9,75
Met spekjes, ui, kaas en room.	

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 een 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*

Kindermenu

t/m 12 jaar

Zuppa di Pomodoro bambino	€5,00
Klein kopje tomatensoep geserveerd met een sneetje brood. 	

Varkenssaté met saté	€12,50
Saté van varken met satésaus; geserveerd met friet en mayonaise.	

Minion's Plate	€10,50
Portie minisnacks - kipnuggets, bitterbal en frikandel. Geserveerd met friet en mayonaise.	

Pizza Flammkuchen 	€10,50
Kleine flammkuchen met tomatensaus en kaas.	

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*

Heerlijk om
uw diner mee
te beginnen

Specialiteiten

Rendang Nenek €30,00

Javaanse rendang van oma; het stoofpotje van mals rundvlees. Geserveerd met rijst, Indische boontjes en kroepoek.

(let op als u notenallergie heeft)

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

Een favoriet
van vele!

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

Een feestje op je bord!

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 en red rootrelish.

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

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

Simpel maar erg lekker!

Oer-Hollands Kippetje €26,75

Een heerlijk gebraden hele kip, geserveerd met knoflooksaus, friet en een frisse salade.

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 aardappelgarnituur.

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

Vis

Botervis €28,75

Laat je verrassen met een super zachte filet van botervis; geserveerd met groente, aardappelgarnituur en een heerlijke mierikswortelcrème.

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

Aanbevolen door de chef

'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.

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

Gebakken paling €33,00

Verse paling, 250 gr., licht gepaneerd, gebakken in roomboter en geserveerd in eigen jus met groente en aardappelgarnituur.

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

Een favoriet
gerecht uit
de streek

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

Vul uw gerecht naar
wens aan met onze
heerlijke bijgerechten

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

Heerlijke Vegan

Okonomiyaki €26,50

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

Wijntip: Salcuta Sauvignon Blanc
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
Selecionado Tinto Portugal
per glas €6,75 / per fles €30,50

Pappardelle al Tartufo €27,50

Een heerlijke Italiaanse lintpasta, geserveerd met een romige truffelkaassaus en tuinerwtjes.

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

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