

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:

Albert van de Heuvel - Bruchem
Groente & Fruit Jos van Vught - Vlijmen
Koman's Vishandel - Moerdijk
Dicarlo Caffè - E.K.S. Koffie - Dongen
WDLdrank - Waalwijk
Wijn en Porto's - Werkhovin Wijnkopers - Kerkdriel
Italiaanse Groothandel Silletti - Hedel
Het Horecahuis - Oss
Bakkertje Deeg - 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

Klein | Groot
Zuppa di Pomodoro Toscana €4,50 | €7,00
Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten. Geserveerd met room.

Milou's specialiteitensoep €6,00 | €9,00

Broodjes

Keuze uit wit of bruin brood

Rundercarpaccio €15,00
Met oude kaas, truffelcrème en pittenmix.

Warme Champignons €12,50
Met ui en knoflook.
+€2,50 met spek.

Tonijnsalade €13,50
Huisgemaakt met rode ui en kappertjes.

Oosters Buikspek €15,50
Met sesam-soja dressing.

'n bal Gheluk €16,50
Gehaktbal, satésaus en krokante ui.

Focaccia

Gerookte Zalm €17,00
Wasabi-mayonaise, wakame, ui en sesam.

Gyros €17,50
Tzatziki, ui en Piperies Toursi

Oma Bob's Krokette

Geserveerd met brood

Twee Groentekrokette €13,50

Twee Rundvleeskrokette €13,00

Twee Garnalenkrokette €15,00

Wilt u friet in plaats van brood?

Hier rekenen wij €2,50 extra voor.

Burgers

+ friet €2,50

Smashed beef burger €19,50
Cheddarkaas en burgersaus.

Cajun veggie burger €20,00
Spicy burger met mango relish.

Salades

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

Rundercarpaccio €16,50
Carpaccio van vers gesneden ossenhaas met pittenmix, oude kaas en truffelcrème.

Vissalade Ons Gheluk €18,00
Gerookte zalm en tonijnsalade.

Warme lunch

Feta Sto Fourn €14,50
Warme Griekse Feta met olijven, tomaat en pepertjes (piperies toursi), geserveerd met brood.

Panini Ham kaas €11,50
Met ketchup.

Croque pulled chicken €14,50
Met rode ui, cheddar en barbecuesaus

Saté Ajam €21,00
Saté van kippendij; geserveerd met huisgemaakte satésaus, kroepoek en friet.

flammkuchen

Gratinée €13,50
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

1 kroket met friet en mayonaise €9,75

Frikandelletjes met friet en mayonaise €6,75

Pizza Flammkuchen met tomatensaus en kaas €11,50

Brood met dips €6,75
Puntzak friet met mayonaise €6,00

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	€35,00
3-gangen tapas menu met nagerechtjes.	€45,00

Soepen

	Klein Groot
Zuppa di Pomodoro Toscana	€4,50 €7,00
Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten. Geserveerd met room..	

Milou's specialiteitensoep	€6,00 €9,00
Wij vertellen u graag wat deze is!	

Introductie

Oosters buikspek	€9,50
Flinterdun gesneden buikspek. Geserveerd met sesam-soja.	
Brood met dips 	€6,75
Boerenbrood met dips.	
Flammkuchen gratinée	€9,75
Met spekjes, ui, kaas en room.	

Voorgerechten

Griekse Kalamaris	€14,25
Gebakken inktvisringen; geserveerd met tzatziki.	

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

Garides Fournò	€15,50
Zoals bij de Griek; garnaaltjes in een knoflook-kruidentolie. Gegratineerd met kaas uit de oven.	

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

Rundercarpaccio	€15,00
Carpaccio van verse ossenhaas, 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 proeverij van worsten en kazen met een rijke garnituur van noten en olijven.	

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

Gyoza	€12,50
Ook wel dumplings genoemd. Deegpakketjes gevuld met 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 Fournò	€13,50
Warme Griekse Feta geserveerd in een ovenpotje met olijven, tomaat en pepertjes (Piperies Toursi).	

*Wijntip: Denimo Verdejo Rueda Spanje
per glas €6,25 / per fles €28,50*

Kindermenu

t/m 12 jaar

Kipsaté met Satésaus	€12,50
Saté van kippendij 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 	€11,50
Kleine flammkuchen met tomatensaus en kaas.	

Heerlijk om
uw diner mee
te beginnen

Specialiteiten

Chefs Gheluk  Dagprijs

Vraag onze bediening naar de special

Stifado sto Fournò - Pavlos €30,00

Grieks stoofpotje van mals rundvlees, bereidt 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

Hollandse Rundersukade €31,50

Langzaam gegaarde sukade van de Black Angus geserveerd met jus de veau, cassis appeltje en een stampotje van zuurkool.

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

Een favoriet van vele!

Indische Babi Pangang €29,75

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 Ajam €22,50

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

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

Tip van onze chef

Varkenshaas Brie de Normandie €29,75

Malse varkenshaas gevuld met brie en omwikkeld met spek. Geserveerd met groente en aardappelgarnituur.

***Wijntip:** Monte dos Perdigões Seleccionada Tinto Portugal*
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 Supérieur €36,00

Super malse Tournedos (180 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

Pesce Verde €28,75

Zwaardvis gemarineerd in een kruidenolie. Geserveerd met een heerlijke salsa verde, groente en aardappelgarnituur.

***Wijntip:** Denimo Verdejo Rueda Spanje*
per glas €6,25 / per fles €28,50

Makreel Kecap €30,00

Filet van makreel gemarineerd in ketjap en hoisinsaus. Geserveerd met een sambal van roedjak manis, Indische boontjes en rijst. Let op: makreel kan graten bevatten.

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

Gebakken paling €33,50

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

Moussaka €28,50

Een Griekse ovenschotel opgebouwd uit lagen met aubergine, courgette, aardappel, tomatensaus en een heerlijke bechamelsaus. Geserveerd met tzatziki.

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

Heerlijk Vegan

Veggie Tajine €26,50

Heerlijke vegan curry; gemaakt van Thaise basilicum. Gevuld met wortel, ui, knolselderij en bamboe. Geserveerd met rijst en focaccia.

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

Pinsa Sirtaki €27,75

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 Seleccionado Tinto Portugal*
per glas €6,75 / per fles €30,50

Veggie Cajun Burger €22,50

Een spicy, smaakvolle burger van 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