

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

Zuppa di Pomodoro Toscana  Klein | Groot
€5,00 | €7,75
Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten. Geserveerd met room.

Milou's specialiteitensoep €6,25 | €9,95

Broodjes

Keuze uit wit of bruin brood

Wij vertellen u graag wat deze is

Rundercarpaccio €15,25
Met oude kaas, truffelcrème en pittenmix.

Warme Champignons  €13,00
Met ui en knoflook. +2,50 met spek

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

Pulled Pork €16,50
Met bbq-saus.

Smashed Avocado  €16,50
Met rode root relish en een gekookt ei.

Specials

Brioche gerookte Zalm €17,50
Met bieslookcrème.

Mosselen, Thai Style (seizoen) €19,00
Mosselen in romige Thaise curry van kokosmelk en kool; licht pikant en met brood geserveerd.

Oma Bob's Krokette

Geserveerd met brood

Twee Groentekrokette  €13,50
Twee Rundvleeskrokette €13,25
Twee Garnalenkrokette €16,50

Wilt u friet in plaats van brood?
Hier rekenen wij €2,50 extra voor.

Burgers


+ friet €2,50

Smashed beef burger €20,50
Cheddarkaas en burgersaus.

Cajun veggie burger  €22,00
Spicy burger met mango relish.

Croque Monsieur

Pulled Chicken €14,50
Rode ui, cheddar en BBQ saus.

Caprese  €15,00
Mozzarella, tomaat en pesto.


Salades

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

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

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

Warme lunch

Feta Sto Forno  €14,50
Griekse warme feta met olijven, tomaat en pepertjes (piperies toursi). Geserveerd met brood.

Panini ham kaas €11,50
Met ketchup.


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

flammkuchen

Gratinée €13,50
Spek, ui, kaas 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  € 5,00

Kroket met friet en mayonaise € 9,75

Frikandelletjes met friet en mayonaise € 6,75

Flammkuchen pizza 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 Raciones

Verrassende gerechtjes uit de Spaanse keuken
gekozen door de chef. Ideaal om met elkaar te delen.

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

Soepen

Zuppa di Pomodoro Toscana 	Klein Groot €5,00 €7,75
Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten met room.	
Milou's specialiteitsensoep	€6,25 €9,95
Wij vertellen u graag wat deze is!	


Introductie

Melon con jamón	€11,75
Meloën met Serranoham.	
Brood met dips	€6,75
Boerenbrood met dips.	
Flammkuchen gratinée	€9,75
Met spekjes, ui, kaas en room.	

Heerlijk om uw diner mee te beginnen

Voorgerechten

Griekse Kalamaris €14,25
Gefrituurde inktvisringen geserveerd met tzatziki.

 Wijntip | Tapada do Fidalgo Branco Portugal
per glas €5,50 / per fles €25,50

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 €24,50


Gamba's Pil Pil €16,50
Gamba's in een kruidige knoflookolie met een Spaans pepertje; geserveerd met brood.


 Wijntip | Demimo Verdejo Rueda Spanje
Per glas €6,25 / per fles €29,00

Rundercarpaccio €15,00
Van vers gesneden ossenhaas, geserveerd met truffelmayonaise, pittenmix, oude kaas en sla.

 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 een Oosterse sesamsaus. Geserveerd met wakame en gebakken ui.


 Wijntip | Varvaglione 12 e mezzo Malvasia Bianca del Salento Italië
per glas €6,75 / per fles €30,50

Feta Sto Forno  €14,50
Griekse warme feta geserveerd in een ovenpotje met olijven, tomaat en pepertjes (Piperies Toursi).

 Wijntip | Demimo Verdejo Rueda Spanje
per glas €6,25 / per fles €29,00

Kindermenu

t/m 12 jaar

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

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.

Bobby Burger €3,50
(lekkernij voor de viervoeters)

Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Laat het ons weten, onze bediening helpt u graag bij het maken van een passende keuze.



Specialiteiten

Chefs Gheluk ← **Dagprijs**

Vraag onze bediening naar de special

Brabants Spaokhammetje €27,00

Un lekker mals Brabants spaokhammetje (beenhammetje). Geserveerd mee un lekkere mosterdsaus, mee slaaj en aardeppel.

Wijntip | *Salcuta Chardonnay Moldavië*
per glas €5,25 / per fles €24,50

Daging Bali €29,50

Mild pikant Indisch stoofvlees. In een bumbu van ketjap, kokos, gember en citroengras. Geserveerd met huisgemaakte atjar, rijst en cassave.

Wijntip | *Cielo Gran Maestro Appasimento Bianco Italië*
per glas €5,50 / per fles €25,50

Nacho's Pulled Pork €25,00

Een bowl met warme nacho's, pulled pork, groentes en cheddar uit de oven. Geserveerd met guacamole, salsa, zure room en red root relish.

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

Een feestje op je bord!

Vlees

Oer-Hollands Kippetje €26,75

Gebraden hele kip, geserveerd met frietjes en een frisse salade.

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

Tip van onze chef

Indische Babi Pangang €29,75

De echte Javaanse Babi Pangang van oma: Mevrouw Garot-Purvis uit Indonesië. Krokant geroosterd buikspek. Met chilisaus, rijst, huisgemaakte atjar en kroepoek.

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

Javaanse Ossenhaaspuntjes €33,00

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 €37,00

Super malse tournedos superieur (180 gr.) van rund uit de Bommelerwaard. Met pepersaus, seizoensgroente en aardappelgarnituur.

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

Vis

Sake Yaki – Zalm op Japanse wijze €28,50

Verse zalmfilet bereid op Japanse wijze afgelakt met sesam-soja. Geserveerd met rijst, wakame en edamame boontjes.

Wijntip | *Provence Rosé Chic Frankrijk*
per glas €5,75 / per fles €26,00

Warm gerookte Makreel €29,50

Een warm gerookte makreel met een mierikswortel crème, groentes en aardappelgarnituur.

Wijntip | *Salcuta Chardonnay Moldavië*
per glas €5,25 / per fles €24,50

Gebakken Paling €35,00

Verse paling (250 gr.), licht gepaneerd en gebakken in roomboter. Geserveerd in eigen jus.

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

Een favoriet gerecht uit de streek

Vegetarisch

Aubergine - tomatenstoof €27,00

Heerlijke stoofpot van verschillende groentes zoals aubergine, courgette, edamame boontjes, maïs en ui in een zoete tomatensaus en noten. Geserveerd met rijst. Een unieke smaaksensatie.

Wijntip | *Carlos Serres DOC Rioja Tinto Tempranillo Spanje*
per glas €5,50 / per fles €26,50

Tortellini Ricotta e Spinaci €28,50

Tortellini's gevuld met ricotta en spinazie. Met pesto, kaas en geroosterde tomaten.

Wijntip | *Varvaglione 12 e mezzo Malvasia Bianca del Salento Italië*
per glas €6,75 / per fles €30,50

Tjauw Min Paramaribo €25,50

Een overheerlijk gerecht uit de multi-culti keuken van Suriname; een wokgerecht van verse groentes. Met noedels; een kruidig maar niet pikante vegetarische bami trafasie.

Wijntip | *Montalvo Wilmot VdIT de Castillo Quintos de la Tejera Tinto Spanje* | per glas €6,50 / per fles €29,50

Pasta Aglio e Olio €26,50

Een Italiaanse pasta in een romige saus, met knoflook, olijven, zongedroogde tomaat en ui maakt het gerecht compleet.

Wijntip | *Salcuta Pinot Gris Blush Rosé Moldavië*
per glas €5,25 / per fles €24,50

Veggie Cajun Burger €24,50

Een spicy burger van paprika, kidneybonen, maïs en mozzarella, gekruid met cajunkruiden. Met een red root relish en friet. het gerecht compleet.

Wijntip | *Cielo Gran Maestro Appasimento Bianco Italië*
per glas €5,50 / per fles €25,50

Bijgerechten

Friet met mayonaise	€5,00
Gemengde groene salade	€4,50
Rijst	€3,00
Tzatziki	€4,50
Mayonaise	€0,75
Aioli	€0,75
Pepersaus	€4,50
Satésaus	€4,50

Vul uw gerecht naar wens aan met onze heerlijke bijgerechten

Desserts

Vanille roomijs €8,50

Twee bolletjes vanille-ijs met slagroom; Keuze uit: Chocoladesaus/Frambozensaus

Advocaatje €9,50

Twee bolletjes vanille-ijs met advocaat en slagroom.

Espresso Martini €9,95

De espresso martini is romig, zoet door de likeur en krachtig en opwekkend door de koffie. Het scheutje vodka geeft een lekkere kick. Een fijne cocktail voor na het eten.

Pecan toffee meringue €10,25

Heerlijke ijstaart van meringue schuim opgebouwd uit verschillende lagen toffee en afgewerkt met stukjes pecannoot. Geserveerd met een toefje slagroom

Aardbeien Romanoff €11,50

Aardbeien romanoff is een klassiek dessert van verse aardbeien, geserveerd met een luchtig mengsel van room, vodka, vanille-ijs en slagroom. Perfect voor de zomer! *Alleen in het seizoen. | Let op: bevat alcohol*

Cheesecake €10,25

Onze cheesecake wisselt wekelijks van smaak en wordt geserveerd met slagroom. De bediening vertelt je graag welke variant we op dit moment serveren.

Kaasplateau €12,50

Uitgebreid plateau van diverse smaakvolle kazen. Heerlijk met een Pedro Ximines! (tip)

Dessertwijn

Piano Moscato Reserve Portugal €5,50

Port

Quinta Santa Eufemia Porto Dry White €5,75

Quinta Santa Eufemia Porto Fine Ruby €5,75

Quinta Santa Eufemia Porto Finest Reserve Tawny Port €6,00

Whiskey

Jameson Irish Blend €5,75

Jack Daniels Tennessee €6,00

GlenFiddisch 12 years Single Malt Scotland €6,50

Chivas Regal 12 years Blend Single Malt Scotland €7,00

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna De Brandy van Italië €6,50

Metaxa ***** 5 sterren Griekse Brandy super mild €7,00

Remy Martin VSOP Zachte karakter volle Cognac €7,50

Martell VSOP Subtiel en elegant €7,00

Calvados Zacht van smaak €7,00

Courvoisier VSOP Één van de fijnste ter wereld €7,50