

Goede Buren

Brasserie / Hotel-B&B

“Het gevoel van thuis”

Van harte welkom in onze Brasserie en Grand café “Goede Buren” in het gezellige middeleeuwse stadje Buren. Boven de Brasserie openen wij binnenkort ook een hotel in Bed & Breakfast stijl met 3 huiselijk ingerichte studio’s. Je zult je dan ook snel thuis voelen.

Gastvrijheid zit in ons bloed en koken is onze passie. Trends komen en gaan, maar tegelijk blijft alles toch hetzelfde. Vraag aan iemand wat hij het liefste lust. Het antwoord zal altijd zijn: “Moeders keuken”.

Niet voor niets noemen wij onze brasserie dan ook “Goede Buren”. Wij gaan terug naar de tijden van weleer en koken zoals onze moeders ook kookten, met passie en geduld. Soms in een nieuw jasje gestoken, maar ook zoals onze moeders vroeger de pan op tafel zetten. Wij maken veel gebruik van streekproducten en maken daarnaast ook heel veel zelf. En als wij het niet zelf maken wordt het op authentieke wijze met de hand voor ons gemaakt.

Als Goede Buren houden wij van een informele sfeer en hopen van harte, dat jij je snel bij ons thuis voelt en dat je samen met je partner, familie en vrienden geniet van een heerlijke lunch, diner en/of onze drinks & bites.

Wij zijn 7 dagen per week geopend van 11 – 23 uur (en als het gezellig is mag het ook later worden). Voor bruiloften en partijen bieden wij ook walking diners aan. Regelmatig organiseren wij ook wijnproeverijen met een bijpassend hapje, huiskamerconcerten en andere leuke ontspannende middagen of avonden. Volg ons op social media en je blijft op de hoogte van Brasserie Goede Buren.

Mocht je nog wensen, ideeën of vragen hebben, dan horen wij dat natuurlijk graag.

Eet smakelijk, ontspan en geniet,

Hans en Karin

De Kleine eter

Goede Buren biedt als extra ook een “**fiftyfifty**” kaart. Ben je niet zo’n grote eter, maar wil je toch genieten van onze waanzinnige gerechten? Kies dan van onze “**fiftyfifty**” gerechten. Kleinere porties voor kleinere prijzen. Geef het wel zelf aan bij de bediening dat je van gebruik wilt maken van de “**fiftyfifty**” kaart.

Voor onze kleine gasten gaan wij zelfs nog een stuk verder. Wat is er leuker om je kinderen te zien genieten van hetgeen jezelf ook eet, maar dan in aangepaste porties? Als Goede Buren vinden wij het zelf ook leuk als kinderen leren genieten van lekker eten. Om die reden hanteren wij voor jullie (klein)kinderen een speciaal tarief:

Kids van 0 – 3 jaar eten **gratis** met hun ouders mee
Kids van 4 – 7 jaar betalen **25%** van wat hun ouders eten
Kids van 8 – 11 jaar betalen **50%** van wat hun ouders eten
Kids van 12 – 15 jaar betalen **75%** van wat hun ouders eten

Soepen

Soep van de dag / € 6,50 - € 7,50

Informeer naar de soep van de dag

Wij maken regelmatig ook als soep van de dag een heerlijke verse tomaten- of groentesoep volgens het recept van onze moeders.

V Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

Voorgerechten (koud)

Broodplank^V / € 6,50

Versgebakken wit- en meergranen stokbrood met verschillende boer'n[®] producten.

“Boer'n[®] product is een natuurlijk streekgerecht uit Puijfluijk en wordt op authentieke wijze gemaakt zonder toevoeging van E-nummers, kleur- en conserveringsmiddelen”

Zalmbonbon / € 11,50

Gerookte zalm gevuld met een eigen gemaakte Hollandse garnalensalade.

“Ontdek de smaakverrassing, die onze chefkok aan zijn salade toevoegt”.

Carpaccio / € 11,50

Supermals vers gesneden rundvlees met Parmezaanse kaas, pestodressing, rucola en vers geroosterde pijnboompitten.

Rauwe bietencarpaccio met geitenkaas^V / € 9,50

Dun gesneden chiogga bietjes en/of gele bietjes met geitenkaas en walnoten

“Chiogga bietjes zijn prachtig roze met wit, terwijl de gele bietjes felgeel van kleur zijn. Voor onze vegan gasten serveren wij deze bietencarpaccio ook zonder geitenkaas.”

Geitenkaassalade^V / € 9,50

Kleine warm gebakken geitenkaas balletjes met walnoten en honing

“Ook de geitenkaasballetjes worden vanzelfsprekend in eigen keuken bereid.”

Veggie springroll^V / € 8,50

Rijk gevulde rijstvel met diverse groentes, geserveerd met zoet-pittige chilisaus

“ontdek dit uniek vegetarisch gerechtje in Asian style”

^V Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

Voorgerechten (warm)

Gegrilde tonijn / € 12.50

Kort gegrilde tonijn met wasabi-mayonaise, pittige kletskep en gember

Coquilles / € 12,50

Gegrilde coquilles met zeekraal

Escargots / € 12,50

Ouderwets in kruidenboter gebakken escargots, verstopt in een slakkenhuisje

“superverse slakken als streekproduct? Proef ze bij ons!! Van een slakkenkwekerij uit Riverenland, het land tussen Maas en Waal. Zo lekker heb je ze nog nooit op.

Cuisses de Grenouilles / € 12,50

Gebakken kikkerbiljetjes in een ouderwetse knoflookroomsaus

“Eindelijk weer terug op de kaart, maar nu op verantwoorde wijze gekweekt.”

Gamba's / € 9,50

In de wok gebakken grote garnalen, geserveerd met een heerlijke knoflookroomsaus

Garnalencroquetten / € 14,50 - € 10,50

2 Hollandse garnalencroquetten naar keuze van 80 grams met maar liefst 42% garnalen of voor de kleine eter 1 van 80 grams met 42% garnalen.

Kaascroquetten ^V / € 12.50 - € 9,50

2 kaascroquetten naar keuze 2 van 80 grams of voor de kleine eter 2 van 60 grams.

Runderreepjes / € 12,50 - € 9,50

In de wok gebakken runderreepjes met rode portsaus

^V Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

Rundvlees

Het rundvlees waar u in ons restaurant van mag genieten betrekken wij bij Boerderij van der Koppel uit Meteren. Zij houden Blonde d'Aquitaine runderen conform de richtlijnen van het 2-sterren Beter Leven Keurmerk van de Dierenbescherming. Dit betekent onder andere dat alle dieren zijn gehuisvest in comfortabele strossallen. Ze krijgen iedere dag een schoon ligbed.

Ieder jaar worden de kalfjes geboren van februari tot ongeveer mei. De koeien zetten de kalfjes meestal helemaal zelf op de wereld. Ze mogen de eerste weken rustig met hun moeder in een apart strohok verblijven. Als ze groot genoeg zijn en het weer is mooi gaan de koeien en de kalfjes de wei in tot in het najaar.

Op stal krijgen de runderen van eigen land geogst ingekuuld gras, maïs en voederbieten. Zij gebruiken organische mest van eigen bedrijf en maken zo min mogelijk gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen.

Het medicijngebruik kan mede door deze goede voeding en huisvesting tot een minimum worden beperkt. Dankzij de fijne eigenschappen van Blonde d'Aquitaine runderen, de natuurlijke fokmethode en de hierboven diervriendelijke verzorging heeft Koppel Boerderijvlees voor ons alle kwaliteiten die nodig zijn om in de smaak te vallen. Geniet van een heerlijk stukje rundvlees.

Hoofdgerechten

Vis

Sliptongetjes* / € 23,50 - € 19,50

Gebakken sliptongetjes met citroen, peterselie en dillesaus

Zeetong 250 – 300 gram* / € 37,50

Klassieker uit Zeeland. Kersverse zeetong van de visafslag in Yerseke

Paling in 't groen* / € 32,50

In roomboter gestoofde Zeeuwse (zoutwater) paling met groene kruiden

“ja, zoutwater paling bestaat echt!! Onze chefkok is geboren en getogen in Bergen op Zoom en opgegroeid aan de Oosterschelde. Paling in 't Groen is een echte Belgische bistroklassieker en bereid met zoutwaterpaling moet je een keer geproefd hebben.”

Zalm* / € 19,50

Zachtjes in de oven gegaarde Noorse zalm met huisgemaakte korianderolie.

Doordat de zalm langzaam in de oven wordt gegaard blijft deze botermals.

**Wij werken alleen met verse producten. 3x per week krijgen wij onze vis rechtstreeks aangeleverd vanaf de afslag in Yerseke. Wij kunnen daardoor niet altijd garanderen dat wij de vis op voorraad hebben.*

Vegetarisch

Vegetarische burger / € 14,50

Gegrilde burger van portobello, geserveerd met uien, paprika, kaas en chilisaus

Salade / € 14,50

Heerlijke maaltijdsalade met een mix van groenten, fruit en kiemgroenten

Satés

Kipsaté* / € 15,50 - € 11,50

Saté van kipfilet.

Varkenshaassaté* / 18.50 - € 14,50

Saté van varkenshaas

Zowel de kipsaté als de saté van varkenshaas worden gemarineerd met huisgemaakte marinade en daarna in olie zachtjes gaar gebakken. Hierdoor blijft de saté botermals.

Beide satés worden geserveerd met atjar, kroepoek en zelfgemaakte pindasaus

Hoofdgerechten

Rundvlees

Tournedos / € 23,50

Supermalse biefstuk van de haas van 150 - 160 gram met saus naar keuze*

Entrecôte / € 23,50

Gegrilde entrecôte van ± 300 gram met een saus naar keuze*

Chateaubriand stroganoff € 32,50 p.p. (2 personen)

De bistroklassieker van weleer, aan de tafel geflambeerd met Grand Marnier en Armagnac. En natuurlijk geserveerd met een heerlijke ouderwetse strogonaffsaus.

Uit eten gaan moet behalve lekker, ook een beleving zijn. Dit is zo'n gerecht.

Vlees

Tamme eend € 19,50

Zachtjes rosé gebakken eend met een zachte zoete saus van sinaasappelen en citrus

Varkenshaas / € 19,50

Zachtjes in de oven gegaarde Varkenshaas met een champignon-roomsaus

Boerenschnitzel / € 19,50 - € 16,50

*Krokant gebakken schnitzel met roerbak van spek, ui, paprika en champignons.
Kan ook geserveerd worden met een saus* naar keuze.*

Schnitzel / € 18,50 - € 15,50

Krokant gebakken schnitzel met een saus naar keuze.*

Al onze gerechten worden geserveerd met verse en in eigen keuken gebakken frietjes, groenten, appelmoes en salade. Om voedselverspilling te voorkomen serveren onze bijgerechten naar keuze van onze gasten en in kleine porties. Je kunt wel alles onbeperkt bijbestellen. Geef op tijd je wensen door aan de bediening.

****U kunt kiezen uit champignon roomsaus, pepersaus of rode portsaus***

Nagerechten

Kaasplankje / € 12,50 Met bijbehorend glaasje rode port / € 17,50

Vrije keuze van onze kaaswagen met krokant gebakken notenbrood en compotes.

Dame blanche / € 7,50

Vanille-ijs met warme chocolade en slagroom

Bananensplit / € 7,50

De bistroklassieker met vanille-ijs met banaan en slagroom

Ijsorbet / € 7,50 - € 9,50

Heerlijke sorbet met diverse smaken ijs, vergezeld van onze heerlijke eigen gemaakte fruitsalade. In het seizoen natuurlijk met overwegend vers fruit uit de Betuwe.

Oma's Appeltaart* / € 8,50

In eigen keuken gebakken appeltaart met warme vanillesaus, ijs en slagroom

Fruitsalade* / € 6,50 - € 8,50

In het seizoen natuurlijk met overwegend vers fruit uit de Betuwe.

Onze Koffie

Koffie of thee met friandises / € 6,50

Black coffee, cappucino, espresso of special tea met heerlijke zoete lekkernijen

Irish coffee / € 7,75

Koffie met Jameson, een echte Irish whiskey

Spanish coffee / € 7,75

Koffie met Tia Maria of Licor 43

French coffee / € 7,75

Koffie met Grand Marnier

Baileys coffee / € 7,75

Koffie met baileys likeur

Italian coffee / € 7,75

Koffie met Amaretto

***Wij hebben door de beperkte mogelijkheden i.v.m. Corona niet alles voorradig**

Wij bieden nog meer..

Lunch

Iedere dag tussen 11 en 14 uur serveren wij de heerlijkste gerechten met vers gebakken brood van onze Belgische bakker

High Tea of High wine

Iedere dag tussen 14 en 17 uur voor € 27,50 - € 37,50 p.p. (24 uur van tevoren reserveren voor 2 personen of meer)

“Goede Buren”- Aperodining

Met regelmaat serveren wij op vrijdagmiddag, -avond en zondagmiddag een uniek Aperodining concept. Een middag of avond gezellig borrelen met kleine heerlijke gerechtjes met een lekker glas wijn, cocktail of homemade limonade. Laat je verrassen met heerlijke verrassende gerechtjes, die vaak ook nog eens op unieke wijze worden geserveerd. Soms als share-dining, maar soms ook in je eigen schaalte of bordje. De prijs per persoon is afhankelijk van wat wij die middag of avond serveren. Doorgaans zullen die liggen tussen de € 30,- en € 40,- per persoon en voor de bijpassende drankjes tussen de € 15,- en € 25,- per persoon. Vanzelfsprekend kun je ook kiezen voor een drankje van de kaart.

Bruiloftreceptie of verjaardagsfeestje

Je kunt bij ons ook je bruiloftsreceptie, -feestje of verjaardag vieren. Informeer naar de mogelijkheden.

Live music

Met regelmaat organiseren wij op zondagmiddag live music in huiskamerstijl met een goed glas wijn en heerlijke gerechtjes.

Registreer je voor onze nieuwsbrief op onze website www.brasseriegoedeburen.nl of volg op facebook onze pagina facebook.nl/brasseriegoedeburen en blijf op de hoogte van al onze activiteiten en evenementen.