



BRASSERIE  
STELLA  
MARIS

# Geschiedenis

Brasserie Stella Maris opende haar deuren in 2014, gevestigd in het voormalige klooster “Stella Maris” in Steenberg. We bevinden ons op een unieke locatie.

In 1817 begon de Franse D’Alzon een priesteropleiding, hiermee startte hij met 6 leerlingen en ze noemden zichzelf de Assumptionisten. D’Alzon wilde vooral jongens uit arme gezinnen een kans bieden om priester te worden. Na 30 jaar groei kwam in Frankrijk het Antiklerikalisme opzetten en als gevolg van een nieuwe antiklerikale wetgeving verlieten de Assumptionisten Frankrijk en waaiden ze uit tot verschillende delen van Europa en Amerika. In 1914 werd België bezet door Duitse troepen, hierdoor kwamen ze dan ook terecht in Nederland. Een jaar later vestigde ze zich in Boxtel waar ze hun eerste priesteropleiding in Nederland opstelde.

Jaren later met meerdere kloosters kwamen ze dan ook in de Welberg terecht. Eerst verbleven de Assumptionisten zich in een school in de Blauwstraat in Steenberg. Nadat de gemeente een stuk grond had geschonken werd in 1959 het Noviciaat Stella Maris gebouwd, een nieuw klooster als onderkomen.

Uiteindelijk is het klooster in particuliere handen gevallen, waarna het sinds 2011 volledig is verbouwd. In het restaurant zie je nog steeds veel details terugkomen van het voormalige klooster.

# Tafeltje vol

Willen jullie graag verrast worden met allerlei lekkere gerechten of kunnen jullie niet zo goed kiezen? Dan kunt u voor €38,50 per persoon een tafeltje vol met lekkers bestellen!

De gerechten komen in 2 rondes, eerst de voorgerechten en daarna de hoofdgerechten:

## Voorgerechten

Brood met smearsels

Tonijn tataki

2 garnalencocktailglasjes

Carpaccio rolletjes met parmezaanse kaas, rucola, tomatentapenade, kappertjes en truffelmayonaise

## Hoofdgerechten

Gegrilde ribe eye

Spareribs

Gamba's in knoflookolie 6st

Truffelfriet

Frisse salade

(Vanaf 2 personen te bestellen)



# Voorgerechten

## **BROODJE VOORAF** 5,5

Met smeersels

## **CARPACCIO** 12,5

Rundercarpaccio met parmezaanse kaas, rucola, tomatentapenade, kappertjes en truffelmayonaise

## **VITELLO TONNATO** 12,5

Dungesneden kalfsvlees met rucola, tomaat, kappertjes en tonijnmayonaise

## **TONIJN TATAKI** 14

Verse yellow fin tonijn met wakame en soja saus

## **GARNALENCOCKTAIL** 15

Klassieke cocktail met Hollandse garniaaltjes

## **VIS-TRIO** 16

Gerookte zalm, Oosterschelde paling en Hollandse garniaaltjes

## **GAMBA'S** 14

Zes gepelde gamba's op Spaanse wijze

## **GEGRATINEERDE MOSSELEN** 12

Mosselen uit de oven, kruidenboter en kaas

## **GARNALENKROKETTEN** 14

Twee stuks, cocktailsaus en gefrituurde peterselie

## **SALADES**

### **GEITENKAAS SALADE** 15.5

Met appel, lauwwarme geitenkaasen en walnoten

### **VIS SALADE** 16.5

Gerookte zalm, Hollandse garniaaltjes en Oosterschelde paling

### **GAMBA SALADE** 17,5

zes gamba's op Spaanse wijze

### **CARPACCIO SALADE** 14.5

Met kappertjes, tomatentapenade pijnboompitten, parmezaanse kaas en truffelmayonaise

## **SOEP**

### **TOMATENSOEP** 6,5

Huisgemaakt en vegetarisch

### **SOEP VAN DE DAG** 6,5

# Hoofdgerechten

## VLEES

**T-BONE STEAK** 28.5  
Van de lavagrill met kruidenboter

**RIBEYE** 24.5  
Van de lavagrill met kruidenboter

**BLACK ANGUS BIEFSTUK** 22.5  
Met peper-, champignonroom- of stroganoffsaus

**SURF & TURF** 26.5  
Black Angus biefstuk met een gamba spies

**MIXED GRILL** 25  
Mix van Black Angus biefstuk, varkenshaas en kipspies

**MIXED GRILL XL** 29  
Mix van Black Angus biefstuk, varkenshaas, kipspies en spare-rib

**VARKENSHAAS** 22.5  
Gebakken varkenshaas met champignonroomsaus

**SPARERIBS "STELLA MARIS"** 22.5  
Met sweet of spicy marinade

**KIPSATE** 17,5  
Kipfilet met satésaus

## VIS

**FISH & CHIPS** 18.5  
Verse kabeljauw in een krokant jasje met remouladesaus

**SLIPTONG** 22.5  
3 sliptongen in roomboter gebakken

**ZALM** 23.5  
Gegrilde zalm met Hollandaisesaus en gekarameliseerde groenten

**KABELJAUWFILET** 24.5  
Kabeljauwfilet op een bedje van zeekraal

**ZEEBAARSFILET** 24,5  
Gebakken zeebaars met een gamba spies en gekarameliseerde groenten

**GAMBA'S** 20.5  
8 stuks gepelde gamba's op Spaanse wijze

**VISPOTJE** 24.5  
Met zalm, kabeljauw, mosselen, gamba's en zeekraal

# Hoofdgerechten

## RISOTTO

**RISOTTO GAMBA'S** 21.50

6 gamba's op spaanse wijze

**RISOTTO TRUFFEL V** 21.50

Met truffel en champignons

**RISOTTO HALLOUMI V** 21.50

Gegrilde halloumi met gebakken groenten

## KINDERMENU

**KIPNUGGETS** 8.50

**FRIKANDEL** 8.50

**SPARERIBS** 12,50

**KIPSATÉ** 10

# Koffie en fris

## WARME DRANKEN

THEE	3
VERSE MUNTTHEE	3,8
KOFFIE	3
ESPRESSO	3
DUBBELE ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	3,2
LATTE MACCHIATO	3,8
WARME CHOCOLADEMELK	4

## SPECIALS

CAFÉ LATTE SPECIAL	6.5
--------------------	-----

Latte machiatto met een  
smaakje naar keuze

KOFFIE SPECIAL	6.5
----------------	-----

Koffie met slagroom en  
een smaakje naar keuze

## KOUDE DRANKEN

COCA COLA	3
COCA COLA MAX	3
SINAS	3
7-UP	3
ICETEA LEMON	3,1
ICETEA GREEN	3,1
SOURCY BLAUW	3
SOURCY ROOD	3
CASSIS	3
JUS D'ORANGE	3
APPELSAP	3
TONIC	3,1
BITTER LEMON	3,1
GINGER ALE	3,1
RIVELLA	3
FRISTI	3,1
CHOCOMEL	3,1

# Alcoholische dranken

## BIER

HEINEKEN 25 CL	3,2
HEINEKEN 50 CL	6.4
HEINEKEN 0.0	3.2
RADLER	3.4
RADLER 0.0	3.4
HOEGAARDEN WIT	4.5
AFFLIGEM BLOND	5
LEFFE BLOND	5
WESTMALLE DUBBEL	5
TRIPEL KARMELIET	5,5
DUVEL	5,5
LIEFMANS	4.8
BIER VAN DE MAAND	4.8

## LIKEUREN

BAILEYS	5
AMARETTO	5
SAMBUCA	5
LIQOUR 43	5
LIMONCELLO	5
GRAND MARNIER	5,5
TIA MARIA	5
COINTREU	5,5

## WHISKEY & COGNAC

JAMESON	6.5
BALLANTINES	6.5
CHIVAS REGAL	7.2
JACK DANIELS	7,5
JOSEPH GUY COGNAC	6,5

## PORT & MARTINI

RODE PORT	4,5
WITTE PORT	4,5
MARTINI BIANCO	4,5
MARTINI ROSSO	4,5

## GEDESTILLEERD

BACARDI BLANC	4,5
MALIBU	4,5
JONGE JENEVER	4,5
COEBERGH BESSEN	4,5
JENEVER	4.5
VIEUX	4.5
RICARD	4.5
VODKA	4.5
GIN	

## GIN & TONIC

GIN TONIC STRAWBERRY	9.5
GIN TONIC ORANGE	9.5
GIN TONIC KOMKOMMER	9.5

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ	8
LIMONCELLO SPRITZ	8
PORNSTAR MARTINI	8
ESPRESSO MARTINI	8



# Wijnen

## WITTE WIJN

Glas Fles

### HUISWIJN SAUVIGNON BLANC LA PINEDE

4,5 24,5

Fris, elegant met een  
fruitig karakter

### CHARDONNAY BEAUVIGNAC

4,8 26,5

Fris en romig met fruitsoort  
tonen van perzik, papaja, peer  
en ananas.

### PINOT GRIGIO

-- 28,5

Krachtig, en sappig met  
fruitsoort tonen van  
citrusvruchten, meloen en  
perzik.

## ZOETE WITTE WIJN

### HUISWIJN BEREICH NAHETAL

4,5 24,5

Zoet met een kleine frisse touch  
en aromatische lange afdronk

## MOUSSERENE WIJN

### PROSECCO VINO SPUMANTE GOLD

29,5

mousserende droge wijn  
met tonen van citrus

### PROSECCO VINO SPUMANTE ROSE

29,5

Mousserende droge wijn  
met tonen van rood fruit.

## ROSÉ

Glas Fles

### HUISWIJN ROSÉ LA PINEDE

4,5 24,5

Zomers, rood fruit met een  
klein zuurtje.

## RODE WIJN

### HUISWIJN MERLOT LA PINEDE

4,5 24,5

Intense robijnrode  
wijn

### SYRAH VIELLES VIGNES

4,8 26,5

Zachte wijn met tonen  
van bessen en gekonfijt  
fruit

### CHIANTI CLASSICO BADIA DI MORRONA

-- 28,5

Droge en frisse wijn, tonen  
van wilde bessen, viooltjes  
met een kruidige afdronk

## WATER BIJ DE WIJN

### NATUREL BRUIS

6.5

6.5

# Evenementen

De brasserie heeft een tal aan mogelijkheden als het gaat over het faciliteren van evenementen.

Er zijn diverse feestlocaties zoals "Club Stella Maris", de brasserie of het terras.

De mogelijkheden zijn er voor grote en kleinere groepen. Bij aanvraag van een evenement zullen wij u totaal ontzorgen en meedenken in alle wensen.

Vraag aan een medewerker wat de opties zijn of kijk voor meer informatie op onze website

[www.brasseriestellamaris.nl](http://www.brasseriestellamaris.nl)

Wij zijn ook te volgen op onderstaande socials





BRASSERIE  
STELLA  
MARIS

BRASSERIE  
STELLA  
MARIS