

ZUIDERZAND

SEIZOENSMENU | 3 GANGEN 29,50 P.P.

VOORGERECHTEN

Kalfsterrine | 8,50

Huisgemaakte terrine van kalf en walnoot met toast, augurk en chutney van perzik

Zalm in gin & tonic | 7,50

Gemarineerde zalm in gin & tonic met spirelli van courgette, fijne venkel en vinaigrette van citrus

Gegrilde halloumi | 7,00

Gemarineerde grillkaas met courgette, tzatziki en zonnebloempitten

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met verse friet, mayonaise en een frisse salade

Turks Stoofvlees | 19,00

Gestoomde lamsschouder met pide brood en tzatziki

Scholfilet | 18,50

Verse scholfilet uit de oven met linguine en saus van venkel en Noilly Prat

Caponata | 18,00

Sicilliaanse groenteschotel met pesto en mozzarella geserveerd met rozemarijnbrood

NAGERECHTEN

Pavlova | 7,00

Krokante schuimringen met gemarineerd rood fruit en mousse van framboos

Perzicrumble | 7,50

Crumble van perzik uit de oven met crème patisserie en kaneel

Ijskaart

Zie voor meer nagerechten onze ijskaart

