

# FOOD

## RESTAURANT ZEEUWS VERLANGEN



### Voorspel

**Tip van de chef!** Scampi's, een combinatie van zoet/zuur  
Laat u verassen door deze bijzondere smaaksensatie

€ 13,95 (lactose- en glutenvrij)

Carpaccio van ossenhaas met tomaatjes, truffelolie en Parmezaan

€ 13,50 (lactose- en glutenvrij)

Rijkelijke vissalade met scampi's, gerookte zalm, verse vis en  
Greenshell mossel en een dressing van dille

€ 14,95 (glutenvrij)

Vietnamese mangosalade, vegan kroepoek, taugé, cashew, bosuitjes, in  
combinatie met een zalige oosterse dressing en een vers pepertje

€ 13,95 (vegan, lactose- en glutenvrij)

Provençalse salade met gegratineerde geitenkaas, appeltjes, olijven,  
walnoten en tomaatjes

€ 13,50 (vegetarisch en glutenvrij)

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

€ 5,50

### Soepen

**Tip van de chef!:** Heldere ossenstaartsoep met wortelgroenten, dun  
gesneden ossenhaas, dragon en tijm.

€ 7,95 (lactose- en glutenvrij)

Smaakvolle traditionele Italiaanse pomodori tomatensoep

€ 6,95 (vegan, lactose- en glutenvrij)

Zeeuwse knolselderijsoep met een spies van gerookte zalm

€ 8,50 (glutenvrij)

### Vlees

**Tip van de chef!** Kalfs Rib-Eye van de lavagrill met een saus naar keuze  
(peper-, champignon-roomsaus, Bearnaisesaus of Rode Portsaus)

€ 27,95 (lactose- en glutenvrij)

Tournedos met bearnaise-saus en groene asperges

€ 27,95

Varkenshaas gevuld met brie en rode portsaus

€ 22,95 (lactose- en glutenvrij)

Malse Vietnamese kipcurry met rijst en verse groenten

€ 19,95 (lactose- en glutenvrij)

Huisgemarkte spareribs van de lavagrill met knoflook- en chilisaus

€ 22,50

Amerikaanse hamburger met ui, tomaat, kaas, augurk & bacon

€ 18,95

### Vis:

**Tip van de Chef!** Bouillabaisse van kreeft gevuld met veel lekkers uit de zee.

€ 24,95 (glutenvrij)

Zeebaarsfilet met vers gemaakte gembersaus

€ 24,50 (glutenvrij)

Zalmfilet in papillot met honing, curry en gember

€ 23,50 (lactose- en glutenvrij)

Gebakken mosselen met ui, paprika en spekjes

€ 20,95 (lactose- en glutenvrij)

Gekookte mosselen met diverse sausjes (mits voorradig, seizoensgebonden)

€ 22,50 (lactose en glutenvrij)

### Vegetarische hoofdgerechten

**Tip van de chef!** Lasagne, gemaakt van courgette met tomatensaus, paprika,  
tijm, oregano en kaas (ook vegan mogelijk)

€ 18,95 (glutenvrij)

Ravioli gevuld met kaas en spinazie in combinatie met een zachte roomsaus.

€ 17,95

Pasta met pesto, verse groenten en kaas

€ 16,95

Vietnamese groenteloempia's (2 stuks)

€ 17,95 (vegan)

*Huisgemaakt door Chef Toan Lamngoc en dat proeft U!*

*Geserveerd met rijst en chilisaus*

## Salades hoofdgerechten

Vietnamese mangosalade, vegan kroepoek, taugé, cashew, bosuitjes, in combinatie met een zalige oosterse dressing en een vers pepertje	€ 18,95 (vegan, lactose- en glutenvrij)
Provençaalse salade met gegratineerde geitenkaas, appeltjes, olijven, walnoten en tomaatjes	€ 18,95 (vegetarisch en glutenvrij)

## Voorgerechten voor onze kleine vrienden:

Tomatensoepje gemaakt van verse pomodori tomaten	€ 5,00 (lactose en glutenvrij)
Huisgemaakte Vietnamese loempia	€ 5,00 (lactose vrij)
Gerookte zalm op toast	€ 5,95
Ham met meloen	€ 5,95 (lactose en glutenvrij)

## Hoofdgerechten voor onze kleine vrienden:

Frietjes met een frikadel, kipnuggets, kroket, kaassoufflé of vissticks met appelmoes	€ 8,95
Spareribs met frietjes en appelmoes	€ 11,95
Ossenhaas (100 gram) met frietjes (of: rijst of pasta) en appelmoes	€ 13,95
Huisgemaakte loempia met frietjes (of: rijst of pasta) en appelmoes	€ 9,95
Verse visfilet met frietjes en appelmoes	€ 12,95

## Sauzen en Supplementen:

pepersaus	€ 3,00
champignon-roomsaus	€ 3,00
Bearnaise-saus	€ 3,00
Rode port-saus	€ 3,00

## Desserts:

Coupe Lord Nelson. Drie bollen boerenroomijs met whisky en slagroom	€ 8,95
Coupe Lady 43. Drie bollen boerinnenroomijs met Liqor 43 en slagroom	€ 8,95
Dame blanche met Italiaans roomijs, warme chocoladesaus en slagroom	€ 8,50
Best Cheesecake ever met verse aardbeien	€ 8,50
Zeeuws bolusje met ijs en een bijpassend neutje uit de streek.	€ 9,50
Tiramisu.	€ 8,50
Kinderijsje met verrassing.	€ 4,95
Dieren ijsbekertje.	€ 4,95

## Coffee Desserts:

IJscoffee Land en Zee met bolletje ijs, tokkelroom en slagroom	€ 8,50
Zeeuws Verlangen Coffee (met Frangelico en Tia Maria)	€ 7,75
Irish Coffee (met Jameson)	€ 7,25
Italian Coffee (met Amaretto)	€ 7,25
Spanish Coffee (met Tia Maria)	€ 7,25
French Coffee (met Grand Marnier)	€ 7,25
Licor 43 Coffee	€ 7,25
Baileys Coffee	€ 7,25

