

FOOD

RESTAURANT ZEEUWS VERLANGEN



Voorspel

Tip van de chef! Scampi's uit de oven met knoflookolie

€ 13,95 (lactose- en glutenvrij)

Laat u verassen door deze bijzondere smaaksensatie!

Carpaccio van ossenhaas met tomaatjes, pesto en Parmezaan

€ 13,50 (lactose- en glutenvrij)

Carpaccio van pastinaak met kruidenolie, kappertjes, kaas en pijnboomplitjes

€ 13,50 (vega of vegan,
glutenvrij)

Greenshell mosselen uit de oven, volgens 't echte Nieuw-Zeeland-recept

€ 13,95 (lactose- en glutenvrij)

Mandje brood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

€ 5,50

Soepen

Tip van de chef! Uiensoep volgens uniek Zeeuws recept met een volle en rijke smaak

€ 6,95 (lactose- en glutenvrij)

Tomatensoep met een Oosters tintje van taugé en bosui

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

Pompoensoep met bosui en een vleugje kokos

€ 7,95 (lactose- en glutenvrij)

Wildbouillon, huisgemaakt & verrijkt met bospaddenstoelen

€ 7,95 (lactose- en glutenvrij)

Vlees

Tip van de chef! Tipan kip. Smaakkeuzes: black bean, teriyaki of pikant

€ 26,95 (lactose en glutenvrij)

Ossenhaas, gebakken & geserveerd met jus en bospaddenstoelen

€ 27,95 (lactose- en glutenvrij)

Entrecote, van de grill met rozemarijnboter

€ 27,95 (glutenvrij)

Schnitzel (225gr.), gebakken en met een romige, gevulde jachtsaus

€ 22,75 (i.o. glutenvrij) (ongepaneerd)

Wildgerechten

Tip van de chef! Steak van damhert uit de duinen van Schouwen-Duiveland,

€ 27,95 (glutenvrij)

geserveerd met paddenstoelen, aardappelpuree en stoofpeer

Hertenstoverij uit eigen keuken met stoofpeer en aardappelpuree

€ 26,50 (lactosevrij)

Duo van huisgemaakte hertenworst en hertenburger,

€ 26,95

geserveerd met gebakken uitjes en champignons

(worst=glutenvrij, hamburger niet)

Vis:

Tip van de Chef! Tipan Scampi's. Smaakkeuzes: black bean, teriyaki of pikant

€ 26,95 (lactose- en glutenvrij)

Sliptongen (3 stuks) uit Holland met remouladesaus

€ 25,50 (glutenvrij)

Heilbotfilet uit de oven met ui, olie, tomaat, kaas en pesto

€ 27,95 (glutenvrij)

Vegetarische hoofdgerechten

Tip van de chef! Tipan vega. Smaakkeuzes: black bean, teriyaki of pikant.

€ 24,50 (gluten- en lactosevrij)

Ravioli funghi & truffel met een zachte roomsaus.

€ 17,95

Tortelloni met kaas, spinazie, verse seizoengroenten en champignonsaus.

€ 19,95

Vietnamese groenteloempia's (2 stuks)

€ 17,95 (vegan en lactosevrij)

Huisgemaakt door Chef Toan Lamngoc en dat proeft U!

Geserveerd met rijst en chilisaus

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 snack (frikadel, kipnuggets, kroket, kaassoufflé of vissticks) <i>geserveerd met appelmoes</i>	€ 8,95
Ossenhaas (100 gram) met frietjes, rijst of pasta en appelmoes	€ 13,95
Huisgemaakte loempia met frietjes, rijst of pasta en appelmoes	€ 9,95
Verse visfilet met frietjes, rijst of pasta en appelmoes	€ 12,95

Sauzen en Supplementen:

Gevulde jachtsaus	€ 3,00
Champignonroomsaus	€ 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
Brusselse wafel met warme kersen en slagroom	€ 8,95
Best cheesecake ever met verse aardbeien	€ 8,50
Zeeuws bolusje met ijs en een bijpassend likeurtje uit de streek	€ 9,50
Italiaanse Tiramisu	€ 8,50
Kinderijsje met verrassing	€ 4,95
Dieren ijsbekertje	€ 4,95

Coffee Desserts:

IJskoffie Land & Zee met roomijs, tokkelroom, espresso & slagroom	€ 8,50
Koffie Zeeuws Verlangen (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

