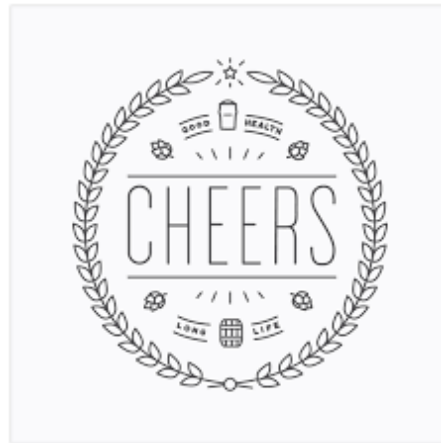


DINER MENU

RESTAURANT ZEEUWS VERLANGEN



FOOD

RESTAURANT ZEEUWS VERLANGEN

VOORSPEL

Tip van de Chef, Bun Thit Nuong . Heerlijk Vietnamees gekruid en gegrild gehakt met rijstvermicelli, lente-ui, taugé, komkommer, sla, noten en een dressing van ananas	€ 13,95 (lactose- / glutenvrij)
Scampi's diabolique . Laat u verrassen door deze bijzondere smaaksensatie	€ 13,50 (glutenvrij)
Carpaccio van pastinaak met Parmesaan, pijnboompitjes, kappertjes en kruidenolie	€ 12,75 (vega, lactose- / glutenvrij)
Carpaccio traditionale met tomaatjes, pestodressing en Parmesaan	€ 12,75 (lactose- / glutenvrij)
Bordje antipasti . Een combinatie van kleine tapas hapjes	€ 12,75
Caesar salad met gegrilde kip of vleesvervanger , zachte dressing en krokante croutons	€ 12,75 (vega of met kip / glutenvrij)
Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade	€ 5,50

SOEPEN

Tip van de Chef, Canh Chua . Vietnamese tamarinde-ananas soep met scampi's en verse groenten. Een prachtige combi van zoete en zure smaken	€ 8,95 (lactose- / glutenvrij)
Smaakvolle traditionele Italiaanse Pomodori tomatensoep	€ 7,00 (lactose- / glutenvrij)
Zeeuwse witlofsoep met kaas en spek	€ 7,75 (glutenvrij)

VLEES

Tip van de Chef, gegrilde entrecote (300 gram) van de lavagrill met huisgemaakte chimichurri	€ 27,95 (lactose- / glutenvrij)
Schnitzel Hawaï met ananas en kaas (225 gram) ook naturel te bestellen	€ 21,95
Malse kip Teriyaki met rijst en verse groenten	€ 18,95 (glutenvrij)
Huisgemarineerde spareribs van de lavagrill met knoflooksaus	€ 19,50
Amerikaanse hamburger met ui, tomaat, kaas, augurk en bacon	€ 17,95

VIS

Tip van de Chef, op de huid gebakken zalmfilet met een saus van passievrucht	€ 23,50 (glutenvrij)
Scampi's diabolique . Laat u verassen door deze bijzondere smaaksensatie	€ 22,95 (glutenvrij)
Kabeljauwpotje uit de oven met tomaat en mozzarella	€ 21,95 (glutenvrij)
Gebakken Zeeuwse mosselen met ui, paprika en spekjes	€ 19,95 (lactose- / glutenvrij)
Gekookte mosselen met diverse sausjes (seizoensgebonden)	€ 21,50 (lactose- / glutenvrij)

VEGETARISCH

Tip van de chef, champignons Bourgionne met rijst en salade	€ 17,95 (lactose- / glutenvrij)
Vegan burger met ui, tomaat, kaas, augurk en frietjes	€ 17,75
Caesar salad met Parmesaan, een eitje en gekruide croutons	€ 16,95 (glutenvrij)
Frisse salade Mozzarella met tomaatjes	€ 16,95 (lactose- / glutenvrij)
Vietnamese groenteloempia's (2 stuks) met rijst (of friet) <i>Huisgemaakt door Chef Toan Lamngoc en dat proeft U!</i>	€ 17,95

SAUZEN & SUPPLEMENTEN

Peppersaus	€ 3,00
Champignonroomsaus	€ 3,00

VOORGERECHTEN VOOR ONZE LIEVE KLEINE VRIENDEN

Tomatensoepje gemaakt van verse pomodori tomaten	€ 5,00
Huisgemaakte Vietnamese loempia	€ 5,00
Gerookte zalm op toast	€ 5,95
Ham met meloen	€ 5,95

HOOFDGERECHTEN VOOR ONZE LIEVE KLEINE VRIENDEN

Frietjes met een frikandel, kipnuggets, kroket, kaassoufflé of vissticks met appelmoes en mayonaise	€ 8,95
Spareribs met frietjes, appelmoes en mayonaise	€ 10,95
Huisgemaakte loempia met frietjes, appelmoes en mayonaise	€ 9,95
Verse visfilet met frietjes, appelmoes en mayonaise	€ 12,95

NASPEL

Coupe Lord Nelson. Drie bollen boerenroomijs met whisky en slagroom	€ 8,50
Coupe Lady 43. Drie bollen boerinnenroomijs met Licor 43 en slagroom	€ 8,50
Dame blanche met Italiaans roomijs, warme chocoladesaus en slagroom	€ 8,25
Best Cheesecake ever met verse aardbeien	€ 8,50
Zeeuws bolusje met ijs en een bijpassend neutje uit de streek	€ 9,00
Carameltoren met klets kopjes en heerlijk caramelijs	€ 8,50
Glutenvrij ijs met vers fruit	€ 8,50
Kinderijsje met verrassing	€ 4,95

KOFFIE SPECIAL

Ijscoffee Land en Zee met bolletje ijs, tokkelroom en slagroom	€ 8,50
Zeeuws Verlangen Coffee met Frangelico en Tia Maria	€ 7,25
Irish Coffee	€ 7,25
Italian Coffee	€ 7,25
French Coffee	€ 7,25
Mexico Coffee	€ 7,25