

RESTAURANT HET ZUIDERBAD // 7 DAGEN PER WEEK GEOPEND // DINER VANAF 17:00 UUR

SOEPEN

GESERVEERD MET BROOD

BISQUE9	VEGETARISCHE SOEP VAN DE MAAND7
Kreeftensoep met bosui, gamba & crème fraîche	Vraag onze crew naar onze soep van de maand

VOORGERECHTEN

BEEF CARPACCIO10.5
Rundercarpaccio met rucola, geraspte Parmezaan, pijnboompitten & pestomayo

GEROOKTE SCHOTSE ZALM13.5
Gerookte Schotse zalm op toast met mierikswortel-crème, rode ui & peterselie

GAMBAS AL AJILLO12.5
In knoflook gebakken gamba's met rode pepers & scheurbrood

PROSCIUTTO DI PARMA & GALIA9.5
Dungesneden Parmaham met galiameloen, rucola, oude kaas & balsamicostroop

ESCARGOTS GRATINÉS9.5
Op Bourgondische wijze bereide slakken in knoflook met peterselie & sjalotten, gegratineerd met old Amsterdam

CHAMPIGNONS OP TOAST9.5
In knoflook gebakken kastanjechampignons met tijm, ui, bieslook & kruidenboter op toast mierikswortel-crème, rode ui & peterselie

SALADES

SALADE ZUIDERBAD18.5	CAESAR SALADE12.5	SALADE CHEVRE CHAUD13.5
Met Schotse gerookte zalm, gebakken gamba's & gerookte paling van Dirk Eveleens waarbij toast en cocktailsaus	Romaanse salade met kipfilet, uitgebakken spekjes, ei, croutons en ansjovismayonaise	Salade van warme geitenkaas met gesuikerde noten, tomaat, weidehoning en Granny Smith

HOOFDGERECHTEN

MET GEBAKKEN AARDAPPELEN, VERSE SEIZOENSGROENTEN & SALADE

SCHOLFILET18

In broodkruim gebakken scholfilet met sauce tartare

KABELJAUW THERMIDOR19.5

In de oven gegaarde kabeljauwfilet met spinazie, tomaat, Hollandaisesaus en oude kaas

NOORDZEETONGEN27

Twee in roomboter gebakken Noordzeetongen - ± 200 gram per stuk - geserveerd met remouladesaus

CATCH OF THE DAY19.5

Vraag onze crew naar de 'Catch of the day'

GARLIC GAMBA'S21.5

Zes gebakken gamba's met veel knoflook, Spaanse pepers & limoen

100% BEEF BURGER14.5

Beef burger - 180 gram - met cheddar, sla, tomaat, augurk & 1000 island saus op een brioche broodje en geserveerd met frites

SATÉ BABI16.5

Gemarineerde spies van varkenshaas bereid op de grill, met kroepoek, zoetzuur & satésaus

TIP: "GEBAKKEN BIEFSTUK"

Biefstuk - 180 gram - van Belgisch dikbilrund met champignons, jus & witte boterhammen

16.5

TOURNEDOS VAN OSSENHAAS29.5

Gegrilde tournedos - 200 gram - van Braziliaans rund met gebakken paddenstoelen & romige pepersaus

MEDITERRANE KIPBROCHETTE17.5

Spies van boerderijkip met paprika, rode ui, pesto-tomaatsalsa & knoflook-bieslook mayonaise

KALFSRIBEYE21.5

Gegrilde kalfsribeye - 220 gram - met truffeljus & chips van Serrano

VEGETARISCH

RAVIOLI17.5

Gevuld met grotchampignons op wilde spinazie en truffelcrème

CURRY17.5

Met rode linzen en zoete aardappel geserveerd met basmatirijst, papadum en yoghurt dip

- Ook vegetarisch te bestellen

DESSERTS

SORBET8

3 soorten sorbetijs met slagroom, vers fruit & coulis

RASPBERRY CHEESECAKE8

Van witte chocolade, een bodem van bastognekoek, frambozen swirl en limoensorbet

CRÈME BRÛLÉE8

Vanillecrème met een laagje gebrande suiker, vanilleijs & slagroom

KLASSIEKE DAME BLANCHE8

Met vanilleijs, slagroom & warme chocoladesaus

KAASPLANKJE12.5

4 verschillende Franse kaassoorten met appelstroop en kletzenbrood, samengesteld door onze kaasspecialist Peter den Elzen

TIP: met een glaasje Porto Quinta do tedo Tawny 10 years old ...5.5