

# LUNCH

Saame  
**BI-J SIEM**  
ANNO 1659

12.00 UUR  
/  
17.00 UUR

## Koude en Warme lunch gerechten

### Half stokbrood Gezond

Peelham, jonge kaas, sla, tomaat, komkommer, ei, dressing, wit of bruin

8.50

### Half stokbrood Tonijnsalade

Huisgemaakte tonijnsalade, kappertjes, rode ui, wit of bruin

8.50

### Club sandwich kip

Kipfilet, spek, mayonaise, sla, komkommer, tomaat, chips, wit of bruin

9.50

### Club sandwich zalm

Huisgemaakte eiersalade, gerookte zalm, komkommer, sla, chips, wit of bruin

10.50

### Caesarsalade

Gegrilde kip, ansjovis, Parmezaanse kaas, Romeinse sla

Klein/Groot  
10.75/15.75

### Scampisalade

Gebakken scampi's, mango, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, citroenvinaigrette

11.75/17.25

### Salade Vega

Geitenkaas, noten, tomaat en olijven

10.75/15.75

### Carpaccio

Traditionele carpaccio van Henry's House met truffelcrème en Parmezaanse kaas

12.50

### Tomatensoep

Pomodori tomaat, crème fraiche en bieslook

5.75

### Soep van de dag

Elke dag anders!

6.50

### Vissoep Siem

Een aanrader!

9.00

### Tosti ham/kaas

Peelham en jonge kaas

5.75

### Tosti zalm

Gerookte zalm en verse geitenkaas

8.75

### Tosti chef

Peelham, jonge kaas, spek, gebakken champignons, spiegelei

8.50

### Uitsmijter

Uw keuze kaas, ham en/of spek, wit of bruin brood

8.25

### Omelet

Uw keuze kaas, ham en/of spek, wit of bruin brood

9.00

*Allergenen? Informeer bij onze medewerkers*

## Koude en Warme lunch gerechten

### Rundvleeskroket met brood

2 ambachtelijke kroketten, wit of bruin brood, mosterd

8.25

### Garnalenkroket met brood

2 ambachtelijke garnalenkroketten, wit of bruin brood, mosterd

9.50

### Limousin burger

Kwaliteit runderburger op hamburgerbroodje, sla, tomaat, komkommer, ui, truffelcrème, gebakken ei, spek

13.50

Extra frites met mayonaise

2.90

### Saté van de haas

Varkenshaas met satésaus, atjar, kroepoek en frites

16.75

### Lunchuurtje Siem

Kopje soep, uitsmijter ham/kaas, sneetje brood met kroket en huisgemaakte salade

13.50

## Borrelhapjes

### Brood van Siem, per 2 personen

2 smeersels, kruidenboter en roomboter

5.50

### Portie bitterballen

6 of 12 stuks met mosterd

4.75 / 8.75

### Portie vlammetjes

6 of 12 stuks met saus

4.75 / 8.75

### Portie kaassoufflees

6 of 12 stuks met saus

4.75 / 8.75

### Bittergarnituur

Gemengde snacks, 12 stuks met sausjes

8.75

### Hollands Kaasplankje

Hollandse kazen, Limburgse stroop, kletzenbrood

9.75

## Voor bij de koffie

Limburgse vlaai, keuze uit abrikozen, kersen of kruimel

3.10

Limburgse vlaai met slagroom, keuze uit abrikozen, kersen of kruimel

3.65

Huisgemaakt appelgebak

3.95

Huisgemaakt appelgebak met slagroom

4.50

Huisgemaakt appelgebak met vanille-ijs

4.75

Huisgemaakt appelgebak met vanille-ijs en slagroom

5.25

# DINER

Saame  
**BI-J SIEM**  
ANNO 1659

VANAF  
17.00 UUR

## Vraag naar onze Seizoen Primeur(s)!

### Verrassingsmenu's

**U mag uw keuze vis, vlees of vegetarisch aangeven!**

3 gangen, met soep	32.00 / all-in 48.50*
3 gangen, met voorgerecht	35.50 / all-in 52.00*
4 gangen, met soep	39.50 / all-in 61.50*
4 gangen, met tussengerecht	43.00 / all-in 65.00*
5 gangen	46.50 / all-in 74.50*

*\*Incl. bijpassende wijnen.*

**Siem deal**, voordelig 'saame' genieten (op di., woe. en do.)

2e verrassingsmenu **HALVE PRIJS**

*(excl. bijpassende wijnen.)*

### Koude en Warme voorgerechten

#### Zalm

Tartaartje van gepekeld zalm met spaghetti van komkommer, dille vinaigrette, gefrituurde uienringen en mosterdcrème

12.50

#### Carpaccio

Traditionele carpaccio van Henry's House met truffelcrème en Parmezaanse kaas

12.50

#### Tomatensoep

Pomodori tomaten, crème fraîche en bieslook

5.75

#### Soep van de dag

Elke dag anders!

6.50

#### Vissoep Siem

Rijkelijk gevuld met vis!

9.00

#### Rode mul

Op de huid gebakken rode mul met gamba, zomergroenten, verfijnd met rode curry en sesamkroketjes

15.50

#### Ganzenlever

Gebakken ganzenlever met appeltjes en calvadossaus

15.50

*Allergenen? Informeer bij onze medewerkers*

## Hoofdgerechten

### Zalm

Lintpasta met gebakken zalm, bosui en kreeftensaus

16.50

### Tonijn

Gebakken tonijnsteak met gegrilde groenten en twee sausjes van de Canarische Eilanden

24.50

### Zeetong

Gebakken zeetong(400/450gr.), nergens lekkerder!

33.50

### Spekjes

Lintpasta met spek , ui, champignons in room en peterselie

15.50

### Kwartel

Gebakken kwartel met paddenstoelenrisotto, truffelsaus en groene asperges

21.50

### Tournedos

Tournedos met eigen jus, gebakken ganzenlever, gepocheerd eitje en groene linzen

28.50

*Onze vis- en vleesgerechten(m.u.v. pasta's) serveren wij met verse oerfriet en mayonaise*

*Extra gemengde salade voor 2 personen, per portie 4.50'*

## Vegetarisch gerecht

### Vega voorgerecht

Kruidensoesjes gevuld met humus op een salade van gemarineerde anijspaddenstoelen, gegrilde courgette, rucola en fetakaas met balsamico en olijfolie

12.50

### Vega pasta

Lintpasta met tomatensaus en gebakken groenten

13.50

### Vega stoof

Pikante groentestoof met tomaat, Spaanse peper, geserveerd in een reuze tortilla

19.50

## Mit Ruud zijn klassieke recepten

### Corvina

Op de huid gebakken corvinafilet met verse spinazie, tomatenchutney basilicum vinaigrette

26.50

### Kalfslever

Gebakken kalfslever met eigen jus, ui, spek en champignons

21.50

*Allergenen? Informeer bij onze medewerkers*

# WIJN

Saame  
**BI-J SIEM**  
ANNO 1659

## Huiswijnen

glas: 4.10 / fles: 20.50

**Wit** **Khipu** [Chili, Central Valley]  
**Druif: Chardonnay**  
Zomers fris en fruitig, voor alle momenten en geschikt bij een groot scala aan gerechten.

**Khipu** [Chili, Central Valley]  
**Druif: Sauvignon Blanc**  
Geurige, zacht frisse witte wijn met kenmerkende citrus limoen geur.

**Rood** **DeGras Estate** [Chili, Central Valley]  
**Druif: Cabernet Sauvignon**  
Elegant, zacht en kruidig, rijp rood fruit met een geur van cassis.

**Les Vignerons** [Frankrijk, Languedoc]  
**Druif: Grenache & Pinot Noir**  
Kersenrode wijn met een aantrekkelijke geur van aalbes en rode kers.

**Rosé** **Les Vignerons** [Frankrijk, Languedoc]  
**Druif: Grenache & Merlot**  
Frisse, verfijnde en rijpe fruittonen van kersen en aalbes.

## KELDERGEHEIMEN

Vraag naar onze speciale kaart.

In onze gewelvenkelder herbergen wij een steeds wisselend aanbod van kwaliteitswijnen. Deze "Keldergeheimen", afkomstig van lokale wijnleveranciers, zullen u aangenaam verrassen. Vraag naar onze speciale kaart. Wij willen u graag adviseren.



## Wit

**Rocca del Dragone Greco di Tufo DOCG** [Italië, Campania]**Druif: Greco di Tufo**

Geurend naar amandelen en bloemen. Stuivend en fris met tonen van meloen, grapefruit en sinaasappelschil. Een lange en elegante afdronk.

**Domaine du Vieux Vauvert, Vouvray Blanc** [Frankrijk, Loire]**Druif: Chenin Blanc**

Stuivend, floraal en tonen van rijp wit fruit. Fris, rond en in de afdronk tonen van gedroogd fruit.

**Terre des Moutonnes** [Frankrijk, IGP Pays d'Oc]**Druif: Chardonnay**

Prachtig in balans met een hoog smaak gehalte, door een mooi samenspel van heerlijk rijp fruit en opvoeding op houten vaten.

**Bischel Estate Riesling Trocken** [Duitsland, Rheinhessen]**Druif: Riesling**

Aroma's van citrusvruchten, groen appel en perzik. Goede balans tussen zoet en zuur. Frisse, elegante en sappige wijn.

**Les Eglatines Touraine Sauvignon** [Frankrijk, Loire]**Druif: Sauvignon**

Aromatisch, elegant, rond van smaak en fruitig met geuren van tropisch fruit en citrus.

## Rood

**El Castilla Syrah** [Spanje, Vino de España]**Druif: Syrah**

Een geweldige krachtige wijn. Mooie tonen van bramen en rijpe kersen aangevuld met lichte kruiden.

**Gran Rosso** [Italië, Puglia]**Druif: Negroamaro & Primitivo**

Intens fruitige, volle wijn met een schitterend rond mondgevoel. Zeer lekker bij rood vlees.

**Corte Ottone DOC Brindisi Riserva** [Italië, Puglia]**Druif: Sangiovese**

Geweldige subtiliteit uit Zuid Italië. Prachtige fruittonen van zwarte bessen en kersen. Elegant en krachtig van begin tot einde. 12 maanden houtrijping.

**Diehl Spätburgunder** [Duitsland, Zuid- Pfalz]**Druif: Spätburgunder (Pinot noir)**

Fruitig! In de neus veel kersen, koffie, mokka en een vleugje karamel. In de mond zacht en rijp.

**Alta Vista Premium Estate Bonarda** [Argentinië, Mendoza]**Druif: Bonarda**

Aromatisch, vol en kruidig. Veel indrukken van zwart fruit, kruiden, dropjes, tabak en vanille. 12 maanden gerijpt in eikenhouten vaten.

**49° 50° Dornfelder Merlot Trocken** [Duitsland, Pfalz]**Druif: Dornfelder, Merlot**

De Dornfelder zorgt voor een zijde zacht karakter met geuren van bloemen en rijprood fruit. De Merlot maakt het smaakpallet rond.

# DESSERT

## Dessert

### Crème brûlée

Dé klassieker, zoals hij hoort te zijn, met een bolletje vanille ijs

7.00

### Koffie/thee Siem

Aangeklede koffie/thee(naar keuze) met lekkernijen uit de keuken

7.75

### Coupe Siem

Sorbets van Florence, geserveerd met vers fruit en slagroom

8.50

### Chocolade

Chocolade op drie manieren met karamel en passiefruit

8.50

### Kaas

Hollands kaasplankje met Limburgse stroop en kletzenbrood

9.75

## Speciale koffies

### Irish Coffee

Jameson Ierse whisky en verse room

6.50

### Spanish Coffee

Liquor 43 en verse room

6.50

### Brazilian Coffee

Baileys, Tia Maria en verse room

6.50

### French Coffee

Grand Marnier en verse room

6.50

### Mexican Coffee

Tia Maria en verse room

6.50

### Italian Coffee

Disaronno Amaretto originale en verse room

6.50

### Nederweerder koffie

Nederweerder likeur en verse room

6.50

### Hasseltse Koffie

Hasseltse jenever en verse room

6.50

# Digestieven

## Likeur/Jenever

Amaretto	4.50
Bacardi superior	4.50
Bacardi black	5.00
Baileys	4.50
Bombay Gin	5.00
Cointreau	5.00
Cuarenta y tres / Likeur 43	5.00
Drambuie	5.00
Frangelico	4.50
Grand marnier Rouge	5.00
Jagermeister	3.50
Limoncello	3.50
Sambuca	4.50
Southern comfort	5.00
Tia Maria	4.50
Jonge jenever origineel	3.50
Gerijpte jenever special blend	3.50

## Whisky

Johnnie Walker red label	5.00
Jameson	5.50
Jack Daniels	5.00
Chivas Regal 12 years	7.00
Bushmills 10 years	7.50
Chardu 12 years	7.50
Talisker 10 years	7.50
Talisker Storm	9.75

## Grappa

Libarna	5.50
Mazetti Chardonnay	5.50
Mazetti Barolo	6.50

## Cognac

Daniel Bouju VSOP	7.00
Hennessy	7.50
Remy Martin VSOP	7.50
Daniel Bouju Napoleon	8.50