

DINER

Saame
BI-J SIEM
ANNO 1659

VANAF
17.00 UUR

Wij informeren u over onze Seizoen Specials via de krijtborden!

Siem Deal

Siem deal. Woensdag, donderdag en vrijdag serveren wij het **'Menuutje van Ruudje'**. Voordelig 'saame' genieten voor slechts **€ 29.50** per couvert. Elke maand een nieuw menu met vaste vis- of vleesgerechten. Vegetarische gerechten op verzoek.

Verrassingsmenu's

U mag uw keuze vis, vlees of vegetarisch aangeven!

3 gangen, met soep	33.50 / incl. 3 glazen wijn 51.50
3 gangen, met voorgerecht	38.50 / incl. 3 glazen wijn 56.50
4 gangen, met soep	43.50 / incl. 4 glazen wijn 67.50
4 gangen, met tussengerecht	48.50 / incl. 4 glazen wijn 72.50
5 gangen	53.50 / incl. 5 glazen wijn 82.00

Koude en Warme voorgerechten

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een salade van groene groenten, mierikswortelcrème en mosterdvinaigrette. 16.50

Sint Jacobsvruchten

Gebakken Sint Jacobsvruchten en courgette met ingelegde radicchio, tapenade van Tagiasche olijven, Parmezaanse kaas en krokante pancetta 18.50

Carpaccio

Traditionele carpaccio van Henry's House met truffelcrème en Parmezaanse kaas 13.75

Wild

Antipasti van wild, met minikroketjes van gerookt spek, membrillo, verse vijgen, coppa van wild zwijn, gemarineerde paddenstoelen, gemarineerde artisjokken, salami van hert, vossenbessenmarmelade en goudbes 17.50

Tomatensoep

Tomatensoep met crème fraiche en bieslook 6.50

Soep van de dag

Elke dag anders! 6.50

Vissoep Siem

Rijkelijk gevuld met vis! 9.50

Allergenen? Informeer bij onze medewerkers

Warme tussengerechten

Sint Jacobsvruchten

Gebakken Sint Jacobsvruchten met gestoofde Chinese kool en kreeftenjus

17.50

Ganzenlever

Gebakken ganzenlever met gebakken appeltjes en een calvadossaus

18.50

Hoofdgerechten vis en vlees

Scampi

Lintpasta met gebakken scampi, knoflook en kreeftensaus

18.50

Heilbot

Gebakken heilbotfilet met venkelpuree, gepofte paprika, zwarte olijven met een saus van ras el hanout en gefrituurde inktvisringen

29.50

Tonijn

Gegrilde tonijn met scampi, gestoofde tomaten en gebakken groenten

26.50

Zeetong

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

37.50

Kip

Lintpasta met gegrilde kipfilet en huisgemaakte pesto

17.50

Zwezerik

Krokant gebakken zwezerik met een saus van laurier en nootmuskaat, bitterballetjes van pompoen, bospaddenstoelen en broccoli

31.50

Tournedos

Gebakken tournedos, paddenstoelen, puree van gepofte zoete aardappel, witlof en een romige saus van eekhoortjesbrood

31.50

Chateau Briand

Chateau Briand voor 2 personen met diverse groenten, rode wijn saus en bearnaise saus

62.50

Vegetarische gerechten

Voorgerecht

Gepofte puntpaprika met kroketjes van geitenkaas, chips van tomaat, cashew noten en salade verfijnd met honingdressing

14.50

Vega hoofdgerecht, lintpasta

Lintpasta met noten, gedroogde tomaten, geitenkaas en pesto van rucola

15.00

Vega hoofdgerecht, risotto

Risotto van bospaddenstoelen, bitterballetjes van pompoen, wintergroenten en pesto van rucola en walnoten

24.50

*Onze hoofdgerechten, uitgezonderd de pasta's, serveren wij met frietjes en mayonaise.
Extra gemengde salade voor 2 personen, per portie 4.50*

Allergenen? Informeer bij onze medewerkers