

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	34.50 / incl. 3 glazen wijn	52.50
3 gangen, met voorgerecht	39.50 / incl. 3 glazen wijn	57.50
4 gangen, met soep	44.50 / incl. 4 glazen wijn	68.50
4 gangen, met tussengerecht	49.50 / incl. 4 glazen wijn	73.50
5 gangen	54.50 / incl. 5 glazen wijn	83.00

Koude en Warme voorgerechten

Zalm

Gepekeld zalmfilet met kokkeltjes, peterselievinaigrette, gekapt ei, groene aspergekoppen en een luchtig sausje van Hollandse garnaltjes 17.50

Tonijn

Tonijn à la Gravad Lax met knapperige octopus, salade van verschillende snoeptomaatjes, verrijkt met dille vinaigrette en mierikswortelcrème 19.50

Carpaccio

Traditionele carpaccio van Henry's House met truffelcrème en Parmezaanse kaas 14.75

Terrine

Terrine in laagjes van rundersecretato, ganzenlever en ossenstaartvlees met salade van knolselderij in karamel, cress soorten en krokante aardappel 17.50

Tomatensoep

Tomatensoep met crème fraîche en bieslook 6.50

Soep van de dag

Elke dag anders! 7.00

Vissoep Siem

Rijkelijk gevuld met vis! 9.75

Allergenen? Informeer bij onze medewerkers

Warme tussengerechten

Scampi

Scampi uit de oven met stoof van snoeptomaatjes, citroenbotersaus en bieslookolie

16.50

Cannelloni

Cannelloni gevuld met ossenstaartvlees en ricotta op gebakken paddenstoelen, jus van ossenstaart en Parmezaan schuim

15.50

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

Zalm

Gegrilde zalm met Hollandse garnaltjes, knapperige voorjaarsgroenten, gestoofd in dille en roomboter

27.50

Rode Poon

Gebakken rode poonfilet, risotto met scampi, rouille, lente-ui, groene asperges en een schuimige kreeftensaus

27.50

Zeetong

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

dagprijs

Kip

Lintpasta met gegrilde kipfilet en huisgemaakte basilicumpesto

17.50

Tournedos

Tournedos met voorjaarsgroenten en choronsaus

31.50

Lam

Combi van lamskotelet en lamszwezerik met crème van aubergine, half gedroogde tomaten, artisjok, preiringen en chorizojus

32.50

Chateau Briand Siem

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

64.50

Vegetarische gerechten

Voorgerecht

Burrata met verschillende bereidingen van ratatouillegroenten en Hoji blanca olijfolie

14.50

Vega hoofdgerecht, lintpasta

Lintpasta met licht pikante paprikasaus en gebakken groenten

15.50

Vega hoofdgerecht, asperges

Limburgse asperges met stoof van kidneybonen, tomaat, paprika, paddenstoelen, ui en koriander, verfijnd met avocado crème en Bulgaarse yoghurt

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