

# 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

### Tonijn

Carpaccio van tonijn met salsa rosso en salsa verde, salade van gezouten krielaardappeltjes en tempura van venkel 15.75

### Carpaccio

Traditionele carpaccio met rucola truffel crème en Parmezaanse kaas 14.75

### Lam

Kruidensalade met rosbief van lamsfilet, geitenkaas, gedroogde tomaten, krokant gebakken spek en citroen-pijnboomvinaigrette 16.50

### Tomatensoep

Tomatensoep met crème fraiche en bieslook 6.50

### Soep van de dag

Elke dag anders! 7.00

### Vissoep Siem

Rijkelijk gevuld met vis! 9.75

## Warme tussengerechten

### Rode mul

Op de huid gebakken rode mul met scampi, crème van doperwtjes, crème fraîche, mint en knoflookolie 16.50

### Ganzenlever

Gebakken ganzenlever met gebakken appeltjes en calvadossaus 18.50

## Hoofdgerechten vis en vlees

### Scampi

Lintpasta met gebakken scampi, knoflook en kreeftensaus 18.50

### Tonijn

Gegrilde tonijnfilet met is sesam gepaneerde gamba, op roerbakken Chinese kool en paksoi, gekruid met kikkomanolie, waarin lente-ui en rode peper, gearneerd met schuim van kokos 28.50

### Visschotel à la Siem

Visschotel voor 2 personen met verschillende vissoorten, schelp en schaaldieren, geserveerd op schaal in een tomaat/knoflook saus met paprika, champignons, ui en oregano 64.50

### Zeetong

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

### Spek

Lintpasta met spek, paddenstoeltjes en truffelroomsaus 17.50

### Iberico ribstuk

Gegrilde 'Lomo d'Iberico' gevuld met salieboter en Serranoham, gebakken mediterrane groenten en saliesaus 24.50

### Runderentrecote

Runderentrecote van de grill met een rode wijnsaus met slakjes van 't Slakkenhuys, en groene kruiden, spinazie risotto met knoflook en gepofte tomaatjes 28.50

### Tournedos

Tournedos met gepocheerd ei, gesmolten ganzenlever, shiitake saus, roergebakken groene asperges en krokant spek 31.50

### Chateau Briand Siem

Chateau Briand voor 2 personen met diverse groenten, rode wijn saus en bearnaisesaus 64.50

## Vegetarische gerechten

### Voorgerecht

Aardappelsalade van gezouten krielaardappeltjes met tempura van groenten, verrijkt met koriander- en rode pepersaus 15.50

### Vega hoofdgerecht, lintpasta

Lintpasta met noten, gedroogde tomaten, geitenkaas en rucolapesto 15.50

### Vega hoofdgerecht, Burrata

Lauwwarme Burrata in pikante groentestoof van zomergroenten met tomaat, Spaanse peper, geserveerd in reuze tortilla 23.50

*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*