

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 de Chef'.
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

Coquilles

Gebakken coquilles met wakame salade, mierikswortelcrème, krokante pastinaak en dressing van gedroogde tomaatjes

16.75

Carpaccio

Traditionele carpaccio met rucola truffel crème en Parmezaanse kaas

14.75

Steak Tartaar

Originele steak tartaar met zijn garnituren à la Siem

15.75

Tomatensoep

Tomatensoep met crème fraîche en bieslook

6.50

Soep van de dag

Elke dag anders!

7.00

Vissoep Siem

Rijkelijk gevuld met vis!

11.50

Warme voor- of tussengerechten

Scampi thermidor

Gebakken scampi's met sjalot, mosterd in een roomsaus, gegratineerd met Parmezaanse kaas

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

Tijgerzeewolf

Gebakken tijgerzeewolffilet met gyoza van scampi, bimi, sojadressing, wasabischuim en sepiakroepoek

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

65.50

Zeetong

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

dagprijs

Spek

Lintpasta met spek, paddenstoeltjes en truffelroomsaus

17.50

Iberico ribstuk

Gegrilde 'Lomo d'Iberico' met gnocchi in paddenstoelenroomsaus met truffel, romanesco en krokantjes van truffelaardappel en parmaham

25.50

Tournedos

Tournedos met gebakken paddenstoelen, crème van pompoen, witlof uit de oven en saus van eekhoortjesbrood

31.50

Chateau Briand Siem

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

65.50

Vegetarische gerechten

Voorgerecht

Carpaccio van verschillende soorten bieten met fetakaas, rucola, pijnboompitten en aceto balsamico

14.50

Vega hoofdgerecht, lintpasta

Lintpasta met pesto, gebakken paddenstoelen, gedroogde tomaat en geitenkaas

16.50

Vega hoofdgerecht, Aubergine

Aubergine gevuld met Italiaanse caponata, burrata en kruidenolie

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