

GASTROBAR
•SANTÉ•
VLISSINGEN

MENUKAART

LUNCH & DINER



LUNCH GERECHTEN

12:00u - 16:00u

Liever iets van de dinerkaart bestellen?

Dat mag natuurlijk ook!

BROODJES & CO

SANTÉ CLUB

Schiacciata brood | gerookte kipfilet | gebakken spek | sla | tomaat | vadouvan mayonaise | 14.50

BROODJE SPICY TUNA

Schiacciata brood | huisgemaakte spicy tonijnsalade | furikake | ingelegde komkommertjes | lente ui | 14.50

BROODJE BURRATA

Schiacciata brood | burrata | lauwarme geroosterde peer | walnoten | honing | rucola | 15.50

UITSMIJTER

Donker Zeeuws brood | drie gebakken Zeeuwse eieren | kaas | ham | gebakken spek | groene salade | 13.50

ZEEUWSE KROKETTEN

RUNDEVLEES KROKETTEN

Donker Zeeuws brood | twee rundvlees-kroketten | mosterd | 13.50

GARNALEN KROKETTEN

Donker Zeeuws brood | twee garnalen-kroketten | remouladesaus | gefrituurde peterselie | 16.50

KAAS KROKETTEN

Donker Zeeuws brood | twee kaaskroketten | mosterd | 14.50

SNACKS

12:00u - 21:00u

RUNDEVLEES BITTERBALLEN

Ambachtelijke Zeeuwse bitterballen van de Ambachterie | mosterd | 8 st | 12

BITTERGARNITUUR

Rundvleeskroketjes | kalfskroketjes | kaassoufflés | bamischijfjes | crispy chicken | frikadelletjes | mosterd | mayonaise | 12 st | 15.50

KAASTENGELS

Oude kaastengels | chilisaus | 8 st | 12

GARNALEN KROKETJES

Tapas garnalenkroketjes | huisgemaakte remouladesaus | gefrituurde peterselie | 4st | 14.50

NACHO'S

Nacho chips | cheddar | tomaat | jalapeños | bieslook crème fraîche | guacamole | lente ui
kleine portie (2p) | 9.50
grote portie (4p) | 15.50

OLIJVEN

Schaaltje groene & zwarte gemarineerde olijven | zonder pit | 6

ARANCINI

Huisgemaakte arancini balletjes | gevuld met tomaten risotto & Parmezaanse kaas | aioli | 3st | 7.50

ZEEUWSE OESTERS

Zeeuwse oester rauw per stuk | 3.30
Zeeuwse oesters rauw 6st | 18.50

Oester Zondag

Elke zondag tussen 15:00 - 18:00:
geniet van verse Creuse oesters voor
slechts €1,50 per stuk*. Perfect om je
weekend mee af te sluiten.

*zolang de voorraad strekt



KIDS MENU

KINDEREN TOT 10 JAAR

VOOR DE KLEINTJES

TOSTI HAM & KAAS

Wit casino brood | ham & kaas | ketchup |
te bestellen tot 17:00u | 5.50

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti | bolognesesaus | 9.50
voeg geraspte kaas toe + 1.50

FRIET MET SNACK

Friet | met snack naar keuze | mayonaise
of ketchup | bakje komkommertjes | 8.50
x frikandel
x kroket
x 3 kipnuggets

FISH & CHIPS KIDS

*Kinder versie van ons hoofdgerecht fish &
chips. Kabeljauw in een krokant jasje |
friet | remouladesaus | mayonaise | bakje
kommertjes | 12.50*

+ APPELMOES

Een kuipje appelmoes | 1.50

DESSERT KIDS

FEESTELIJK VANILLE IJS

Twee bolletjes vanille ijs | slagroom |
smarties topping | 4.50

OLA SCHATKISTJE

OLA Schatkistje | chocolade ijs | vanille
ijs | verrassing | 3.50

DRIE GANGEN DINER VOOR €39,50

Wij bieden vrije keuze uit onze de
hele kaart – stel zelf uw ideale voor-,
hoofd- en nagerecht
samen uit onze verse,
seizoensgebonden gerechten.

Geen zin in een 3-gangen menu?
Natuurlijk kunt u de gerechten ook
los bestellen.

Geniet van het allerbeste wat onze
keuken te bieden heeft!



WE HOPEN DAT U
GENIET VAN UW
BEZOEK AAN ONZE
GASTROBAR

LIEFS,

Annika & Helene

VOORGERECHTEN

Voorgerecht los 13.50

*Onze voorgerechten serveren wij met
stokbrood & huisgemaakte kruidenboter*

CARPACCIO

Carpaccio van licht gerookt rundvlees |
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise |
rucola | chipje van pastinaak | hazelnoot

HERFSTSALADE MET KIP

Gerookte kipfilet | geroosterde pompoen
| peer | cranberry | pompoenpitjes | salie

THAISE POMPOENSOEP

Licht pittige soep van geroosterde
pompoen | kokosmelk | koriander |
hazelnoot | krokante pastinaak

BURRATA & PEER

Kleine burrata | lauwarme geroosterde
peer | walnoten | honing | rucola

SCAMPI'S

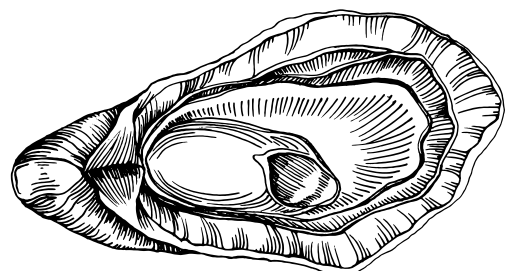
Scampi's 5 stuks | in hemelse saffraan,
sinaasappel & knoflook olie |
venkelzaadjes | peterselie

VISSEOEP Á LA SANTÉ

Huisgemaakte vissoep | rijkgevuuld met
diverse soorten vis | mosselen

ZEEUWSE OESTERS

Oosterschelde creuse | uitjes in rode
wijn azijn | citroen | 4 st



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerecht los 24.50

✓ RAVIOLI

Ravioli gevuld met truffel & bospaddestoelen | in een romige saus van champignons | rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitjes | zongedroogde tomaat

✓ GEVULDE POMPOEN

Geroosterde flespompoen | linzen | zachte geitenkaas | walnoten | cranberries | granaatappelpitjes | tijm

LAMSKEBAB SPIEZEN

Drie spiesjes lamskebab | frisse saus van yoghurt en knoflook | parelcouscous | geroosterde paprika en aubergine | verse groene kruiden

VARKENSHAAS

Gebakken varkenshaas | zachte saus van rode wijn | mosterdkaviaar | krieltjes | wisselende seizoensgroenten

HAMBURGER

Brioche bun | hamburger 200g | gecarameliseerde ui | gebakken spek | cheddar | BBQ-saus | Amerikaanse mosterd | botersla | tomaat | augurk | salade | friet & mayonaise

ZEEUWSE BIEFSTUK

Gebakken Zeeuwse biefstuk 180g | pepersaus | friet & mayonaise | wisselende seizoensgroenten | + €5

SCHOLFILET

Op de huid gebakken scholfilet | witte wijn & vadouvan beurre blanc | krieltjes | wisselende seizoensgroenten

FISH & CHIPS

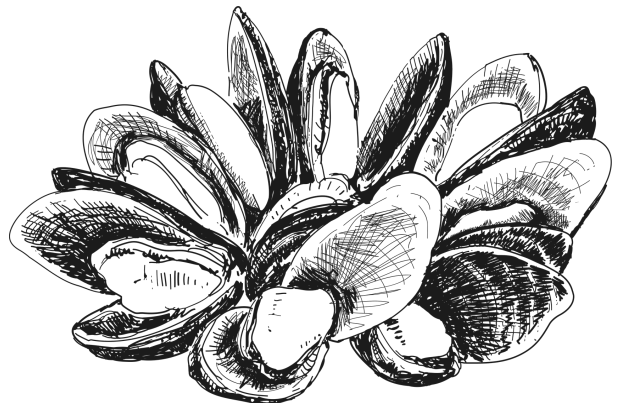
Kabeljauw in een krokant jasje | huisgemaakte remouladesaus | friet & mayonaise | salade

SLIPTONGETJES

In roomboter gebakken sliptongen | friet & mayonaise | groene salade | 2 st | + €8

GEKOOKTE MOSSELEN

Klassiek gekookte Zeeuwse mosselen in witte wijn & mosselgroente | 500g | twee sausjes | friet & mayonaise | salade
Liever 1kg? +€8



DESSERT

Dessert los 9.50

WARME APPELCRUMBLE

Warm geserveerde appelcrumble |
walnoot & maple syrup ijs

CHOCOLADEMOUSSE

Huisgemaakte melkchocolademousse |
ongezoete slagroom | chocoladeschaafsel
van pure chocolade

DAME BLANCHE

Drie bollen vanille ijs | slagroom |
warme chocoladesaus van
Callebaut chocolade

TIRAMISU

Zachte mascarpone | espresso |
huisgemaakte lange vingers |
amaretto | cacaopoeder

