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 POMPOEN
Schiacciata brood | lauwwarme geroosterde pompoen | luchtige ricotta | salie pesto | rucola | 12.50

BROODJE MAKREEL
Schiacciata brood | gerookte makreel | mosterd- dille dressing | frisse appel | mierikswortelcrème | 14.50

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

ZEEUWSE KROKETTEN

RUNDVLEES 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

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

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

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

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 4 kipnuggets

FISH & CHIPS KIDS

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

ZEEUWSE OESTERS
Oosterschelde creuse | twee oesters naturel | twee oesters met groene-appelparels, champagnevinaigrette en dille olie

CARPACCIO
Carpaccio van rundvlees | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola | pastinaakchips | hazelnoot

STOOFPEER & GORGONZOLA
Winterse salade | stoofpeer | gorgonzola | geroosterde walnoot | honing-balsamico dressing

VISSOEP Á LA SANTÉ
Huisgemaakt | rijkgevuld met diverse vissoorten | mosselen

CHIOGGIABIET & GEITENKAAS
Carpaccio van chioggiabiet | geitenkaascrème | sinaasappel | granaatappelpitjes | rucola | hazelnootolie

VERGETEN GROENTENSOEP
Huisgemaakte romige soep van knolselderij, pastinaak en aardpeer | krokante salie | truffel olie

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

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerecht los 24.50

HERTENBIEFSTUK
Hertenbiefstuk 150g | rodewijnsaus | aardappelgratin | stoofpeer | seizoensgroenten | + €5

DORADE
Gebakken doradefilet | beurre blanc | aardappelgratin | seizoensgroenten | koraal tuile | dille olie

VARKENSHAAS
Gebakken varkenshaas | champignon & truffelroomsaus | aardappelgratin | seizoensgroenten

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

COQ AU VIN
In rode wijn gestoofde kip | champignons | spekjes | zilveruitjes | aardappelmousseline | krokante sjalotjes

KNOLSELDERIJ STEAK
Steak van knolselderij | rodewijnsaus | aardappelmousseline | gebakken oesterzwammen & beukenzwammen | geroosterde hazelnoten | tijmolie

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

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

SLIPTONGETJES
In roomboter gebakken sliptongen | beurre blanc | aardappelmousseline | seizoensgroenten | bieslook | 2 st | + €8

FISH & CHIPS
Kabeljauw in een krokant jasje | huisgemaakte remouladesaus | friet & mayonaise | witlofsalade

DESSERT

Dessert los 9.50

SPECIALITEIT VAN DE CHEF

Chocoladebol gevuld met vanillecrème | gezouten karamelsaus | speculaascrumble | hazelnoot

TIRAMISU

Vers bereid met versgezette espresso | romige mascarpone | huisgemaakte lange vingers | amaretto | cacao

APPELCRUMBLE

Warm geserveerde appelcrumble | kaneel ijs

DAME BLANCHE

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

PANNA COTTA

Panna cotta | stoofpeer | frambozen | blauwe bessen | amandelvlokken

