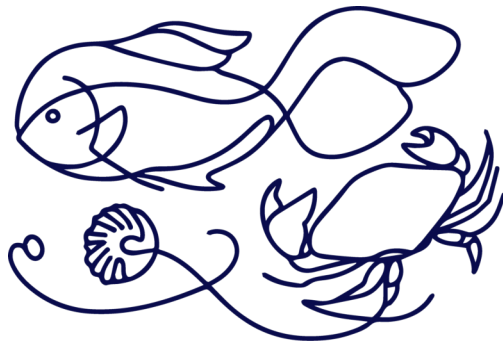


*“A dance between
water and land”*



*Welkom bij Zuiderzoet, een plek waar water en land
samenkomen! Waar herinneringen aan het verleden
naadloos verweven zijn met hedendaagse ervaringen, dit
alles versterkt door culinaire hoogstandjes.
Stay connected & share your memories*

Om te delen



PLANK ZUIDERZOET

vanaf 2 pers. 19,50 p.p

- › Proeverij van bitterballen
- › Jonge boerderijkaas van Poldergenot
- › Gyoza met kip en garnaal
- › Kibbeling met tartaarsaus
- › Kroepoek van garnalen met chilisaus
- › Pompoensoep met rivierkreeftjes en langzaam geeraard buikspek

JONGE BOERDERIJKAAS (VAN POLDERGENOT)

12,50

Met Zwolse mosterd en augurk

KIBBELING

14,50

Tartaarsaus, waterkers en citroen

Alternatieve optie : plantaardige kibbeling (vegan)

+1,50

KROKANTE INKTVISRINGEN

14,50

Tartaarsaus, waterkers en citroen

BITTERBALLEN-KAART

- › Bitterballen met draadjesvlees 8st 12,50
- › Bitterballen met oude kaas 8st 11,50
- › Bitterballen sateh ayam 6st 14,50
- › Bitterballenproeverij (sateh ayam, kaas en draadjesvlees) 9st 16,50



GYOZA MET PONZU EN SESAM

- › Kip 2st en garnaal 2st 9,00
- › Vegetarisch 4st 7,50



SPRINGROLLS (VEGAN)

12,50

Met een pittige, frisse kimchivulling en chilisaus



Het beste van land en zee,
samen op één bord



Aanbevolen door de chef

Voorgerechten

BURRATINI MET GEGRILDE POMPOEN 16,50

Gegrilde little gem, gele biet, walnoten, honing en citroenolie

GARNALENKROKETTEN 20,50

Met gefrituurde peterselie en citroen 2st

CARPACCIO VAN HEREFORD RUND 16,50

Geroosterde sesamdressing, koriander, duinzwammen in zoetzuur en munt

CARPACCIO VAN ZALM 15,50

Sojasaus, radijs, little gem, duinzwammen, komkommer en wasabimayonaise



CARPACCIO VAN RODE BIET 14,50

Met munt-frambozenvinaigrette en Hüttenkäse



VITELLO TONNATO 17,25

Kalfsvlees van Meierijsche Roem, tonijnmayonaise, rucola en gefrituurde kappertjes

Soepen

TOMATENSOEP 7,00

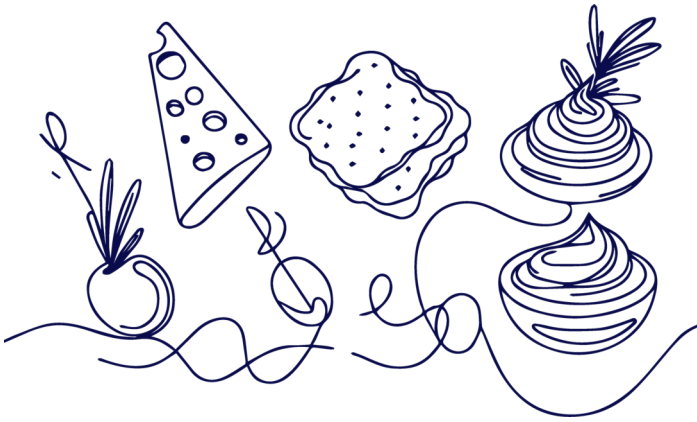
Met mascarpone



POMPOENSOEP 8,00

Met rivierkreeftjes, langzaam gegaard buikspek, cayennepeperroom, wakame en koriander

*Proef, geniet en
laat je verrassen!*



*Onze keuken werkt met de beste lokale producten: van
smaakvolle kazen en zorgvuldig geselecteerd rundvlees tot
verrassende desserts. Elk gerecht wordt met aandacht bereid
en laat de kwaliteit van de ingrediënten voor zich spreken.*

Hoofdgerechten - vlees

STEAK TARTARE

24,50

Kappertjes, sjalot, gepocheerd ei en frieten

JÄGERSCHNITZEL

25,50

Met champignonsaus, koolsalade en frieten



ZUIDERZOET BURGER

24,50

Lakenvelder rundvlees met koolsalade, cheddar, gemarineerde komkommer, tomaat, sla, spek en BBQ-saus, geserveerd met frieten



Supplement: tempura softshell krab

+6,50

LAKENVELDER LADY STEAK (160GR.)

24,50



LAKENVELDER STEAK (200GR.)

29,50

Romeinse sla, caesardressing, huisgemaakte bearnaisesaus, waterkers en frieten



Supplement: gamba XL van de grill

+6,50

KALFSENTRECÔTE (GRAANGEVOERD)

34,50

Romeinse sla, caesardressing, champignonsaus, waterkers en frieten

TOURNEDOS

39,50

Romeinse sla, caesardressing, huisgemaakte bearnaisesaus, waterkers en frieten

KIPFILET "HOLLANDSE HOEN"

23,50

Romeinse sla, caesardressing, huisgemaakte pepersaus, waterkers en frieten



*Het beste van land en zee,
samen op één bord*



Aanbevolen door de chef

Hoofdgerechten - vis

SPAGHETTI VONGOLE

21,50

Knoflook, rode peper, witte wijn en peterselie



ORECCHIETTE MET RIVIERKREEFTJES

21,00

Conchiglie pasta, groene pesto, kipfilet "Hollandse Hoen" tomaat en Grana Padano kaas

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS

27,50

Ravioli met truffel en boschampignons, knolselderij, walnoten, beurre blanc, citroenolie en wilde waterkers

Hoofdgerecht - vegan

BLOEMKOOL STEAK

20,50

Marokkaanse kruiden, citroenolie, aardappel-knolselderij puree, pompoen, tomaat, broccoli en pijnboompitten

Bijgerechten

FRIETEN

4,00

AARDAPPEL-KNOLSELDERIJ PUREE

4,50

PASTA AGLIO E OLIO

4,50

VERSE GROENTEN

4,50

AMERIKAANSE KOOLSALADE

3,50

MINI CAESAR SALADE

4,00



*Het beste van land en zee,
samen op één bord*

3-Gangen keuzemenu

39,50

Voorgerechten

GARNALENKROKET

Met gefrituurde peterselie en citroen

CARPACCIO VAN RODE BIET

Met munt-frambozenvinaigrette en Hüttenkäse

VITELLO TONNATO

*Kalfsvlees van Meierijsche Roem met tonijnmayonaise,
rucola en gefrituurde kappertjes*



Hoofdgerechten

LAKENVELDER STEAK (160GR.)

*Romeinse sla, caesardressing, huisgemaakte
bearnaisesaus, waterkers en frieten*

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS

*Ravioli met truffel en boschampignons, knolselderij,
walnoten, beurre blanc, citroenolie en wilde waterkers*

BLOEMKOOL STEAK

*Marokkaanse kruiden, citroenolie, aardappel-knolselderij puree,
pompoen, tomaat, broccoli en pijnboompitten*



Dessert

DAME BLANCHE

Vanilleroomijs met slagroom en chocoladesaus

CRÈME BRÛLÉE

Romige vanille custard met een gekarameliseerd laagje

CHAI LATTE PANNA COTTA

Appel-peer chutney, crunch van witte chocolade en pecannoten

*Voor de jongste
tafelgasten: smaakvol
en met zorg bereid*



*Elke hap een avontuur,
speciaal voor de kleine fijnproevers*

Kindergerechten

SPAGHETTI

12,50

Met tomatensaus en geraspte kaas

KIBBELING

12,50

Met snoepkomkommer, tomaatjes, appelmoes en frieten

Alternatief: plantaardige kibbeling (vegan)

KIPNUGGETS

11,50

Met snoepkomkommer, tomaatjes, appelmoes en frieten

BITTERBALLEN

11,50

Met snoepkomkommer, tomaatjes, appelmoes en frieten

FRIKANDEL

11,50

Met snoepkomkommer, tomaatjes, appelmoes en frieten

2-Gangen keuzemenu 14,50

3-Gangen keuzemenu 17,50

TOMATENSOEP



KINDER HOOFDGERECHT

Maak een keuze uit één van bovenstaande kindergerechten



KINDERIJSJE

Vanillerooms met slagroom

*“Where every bite
tells a story”*



*Zuiderzoet laat lokaal schitteren en kweekt een
cultuur met zo min mogelijk afval.
In elke hap schuilt een verhaal.*

Nagerechten



ZUIDERZOET CHOCOLADE BLOEMPOTJE

12,50

Romige chocolademousse met brossé chocolade en eetbare bloemen

DUBAI DESSERT

11,50

Pistache, tahin, dadels, kadayif, chocolade en geserveerd met zwarte sesam ijs

CHAI LATTE PANNA COTTA

10,50

Appel-peer chutney, crunch van witte chocolade en pecannoten

DAME BLANCHE

12,50

Vanilleroomijs met slagroom en chocoladesaus

CRÈME BRÛLÉE

10,50

Romige vanille custard met een gekarameliseerd laagje

SORBET

6,50

Peer en framboos

KINDERIJSJE

6,50

Vanilleroomijs met slagroom

Gebak



APPELTAART

8,50

Vanilleroomijs met slagroom

SPEKKOEK PANDAN

6,00

SPEKKOEK CHOCOLADE

7,00

WORTELTAART

6,50

CHOCOLADETAART

6,50



Aanbevolen door de chef

EXTRA LUNCHGERECHTEN (TUSSEN 12:00 - 16:00)

Alle lunchgerechten worden geserveerd op zuurdesembrood

CARPACCIO VAN HEREFORD RUND 12,50

*Geroosterde sesamdressing, koriander, champignons
in zoetzuur en munt*

CARPACCIO VAN ZALM 13,50

Sojasaus, radijs, komkommer en wasabimayonaise

VITELLO TONNATO 13,50

*Kalfsvlees van Meierijsche Roem, tonijnmayonaise,
rucola en gefrituurde kappertjes*

KIPFILET "HOLLANDSE HOEN" 12,50

Gemarineerde komkommer, little gem en gebakken uitjes

HUMMUS 13,00

*Granaatappelpitten, avocado, duinzwammen,
cherrytomaatjes, radijs en gemarineerde komkommer*



Aanbevolen door de chef

KATSU SANDO 12,50

*Een luchtig Japans broodje met krokante kip,
witte koolsalade en tonkatsu saus*



*Het beste van land en zee,
samen op één bord*