

*“A dance between
water and land”*



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

To share & Voorgerechten

OESTERS CREUSES 3/6/12ST

12,00/22,00/39,00

Geserveerd op ijs met citroen

KROKANTE CALAMARES

12,50

Met citroen en remoulade

NACHO'S

12,50

Met pulled pork

+4,00

GEROOKTE FOREL

15,50

*Forel, ui peterselie, mierikswortelmayonaise
en desembrood*

ZOETE AARDAPPEL MET GEITENKAAS

9,50

Zoete aardappel, Bettine, citroenolie, zeezout, wakame

KIBBELING

14,00

Kibbeling, remoulade, citroen

BITTERBALLEN KAART

Bitterballen 8st

8,00

Bourgondisch 8st

15,50

Vegan bitterballen 8st

13,00

Kaasstengels Old Amsterdam 8st

13,50

Bitterballen zijn ontstaan doordat mensen trek kregen in iets lekkers, tijdens het drinken van een bittertje.

PLANK ZUIDERZOET*vanaf 2 pers. 19,50*

*Een plank met warme en koude gerechten
van de voorgerechten kaart (keuze van de
chef)*

BRUSCHETTA*6,00*

2st met tomaat

TACO'S*16,00*

*4st met chili con carne, guacamole, zure room
en rivierkreeftjes*

RUNDERCARPACCIO*16,00*

Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten

TARTAR VAN TONIJN*17,50*

Sojasaus, radijs, sesamolie, komkommer, wasabi

KAASKROKETTEN*13,50*

2st met citroen, gefruite peterselie, oude Hollandse kaas

GEROOKTE PALING*17,50*

Appel, boontjes, kerrie, zure room, erwten

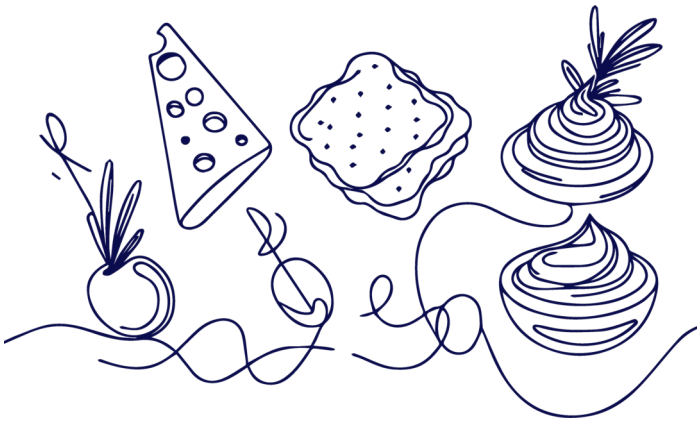
TOMATENSOEP MET BALLETTJES*6,50***SUSHI (VOORGERECHT)***16,50*

10st selectie Nigiri/Sashimi/Hosomaki

STEAK TARTAR*12,50*

Kappertjes, appelpapper, sjalot

*Proef, geniet en
laat je verrassen!*



*Onze keuken is een theater dat alle zintuigen prikkelt
en waar elk gerecht zijn eigen voorstelling heeft. We
houden ervan om jullie te verbinden met lokale
producten, van de heerlijke ambachtelijke kazen tot
het beste stukje rundvlees en niet te vergeten
ambachtelijk ijs.*

Poke Bowl & Salades

POKE BOWL ZALM

18,00

Rijst, sojascheuten, sojabonen, avocado, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel en ei

POKE BOWL TONIJN

22,00

Rijst, sojascheuten, sojabonen, avocado, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel en ei

POKE BOWL VEGETARISCH

14,00

Rijst, sojascheuten, sojabonen, avocado, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel en ei

CAESAR SALADE

16,00

Kipfilet "Hollandse hoen", Caesar dressing, ei, croutons, Romeinse sla

SALADE SCAMPI

19,00

Scampi, peer, komkommer, taugé, Romeinse sla, yoghurt dressing

SALADE GEITENKAAS

19,50

Appel, walnoot, couscous, geitenkaas, rode biet

Sinds 1982 maakt Bettinehoeve uit liefde voor het ambachtelijke kaasmakersvak de allerlekkerste geitenkazen. Met z'n heerlijk milde smaak heeft Bettine dat unieke Hollandse karakter, is natuurlijk zacht en fris, rijk aan eiwitten en ook nog eens licht verteerbaar. Laat je verleiden door het lekkerste stukje geitenkaas van Nederlandse bodem!

Laat ons alstublieft weten of u voedselallergieën heeft.

Hoofdgerechten

THAI BEEF SALADE MET GAMBA 21,00

Rund, gamba, paksoi, sla, sesam, sojasaus, sojascheuten, oesterzwam

ZUIDERZOET BURGER 16,50

Lokale runderburger met sla, tomaat, rode ui, augurk, BBQ-saus

+ Bacon +2,00

+ Cheddar +1,25

+ Gekarameliseerde ui +2,00

+ Satésaus +1,50

+ Geitenkaas Bettine oud grand cru +2,00

VEGETARISCHE BURGER 21,00

Vegetarische burger met gegrilde groenten, tomaat, rode ui, augurk, avocado en yoghurt dressing

FISH BURGER 17,50

Kibbeling met tomaat, sla, komkommer, avocado, remoulade

TRIO VAN VIS 23,50

BOUILLABAISE 29,50

Rouille, scampi, zeebaars, roodbaars, venkel, tomaat

GEBAKKEN SLIPTONG 27,00

2st met boter, citroen en peterselie

GAMBA'S (5ST) 28,50

ZEEBAARS (150G.) 23,00

PORTOBELLO RICOTTA <i>Portobello, ricotta, tomaat, rucola</i>	18,00
PENNE KIP/SCAMPI <i>Kip, scampi, pesto, kerstomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten</i>	21,50
SPAGHETTI BURRATA <i>Romige buffelmozzarella, spaghetti, tomatensaus, sjalot, basilicum</i>	19,50
SUSHI (HOOFDGERECHT) <i>20 st selectie Nigiri/Sashimi/Hosomaki</i>	27,50
HOLSTEIN STEAK (200GR.)	21,50
HOLSTEIN ENTRECOTE (220GR.)	28,50
MEIERIJSCHÉ ROEM ROSÉ KALFSRIBEYE (200GR.)	24,50
KIPFILET HOLLANDSE HOEN (200GR.)	15,50
VARKEN PRESA FRYSK BARGJE	22,50

Holsteinkoeien zijn inheems in Europa en vinden hun oorsprong voornamelijk in het noorden van Nederland en Duitsland. Zo'n 2000 jaar geleden vond de belangrijkste historische ontwikkeling van hun oorsprong plaats in Noord-Holland en Friesland. Oorspronkelijk waren het zwarte en witte dieren van de Batavieren en Friezen, migranten in de Rijndelta. Door fok en selectie ontstond een efficiënte, hoogproductieve zwartbonte melkveeras. Tegenwoordig staan ze bekend om hun kenmerkende kleurpatronen en uitstekende melkproductie.

Bijgerechten voor hoofdgerechten

KROKETTEN	3,50
-----------	------

PATAT	3,00
-------	------

AARDAPPELPUREE	3,00
----------------	------

PASTA AGLIO E OLIO	3,00
--------------------	------

ZOETE AARDAPPEL	2,50
-----------------	------

SAUZEN

<i>Pepersaus</i>	2,50
------------------	------

<i>Champignonsaus</i>	2,50
-----------------------	------

<i>Chimichurri</i>	3,50
--------------------	------

<i>Zelfgemaakte Bearnaise</i>	3,00
-------------------------------	------

*“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 & Gebak

CHOCOLADE MOELLEUX	13,50
<i>Met frambozen sorbet, coulis van rode vruchten</i>	
TOMPOES TAART	9,00
<i>Met vers fruit</i>	
HUISGEMAAKTE APPELTAART	8,00
<i>Met ambachtelijk ijs</i>	
CRÈME BRÛLÉE	7,50
KAASPLANK	16,00
<i>Met Hollandse kazen</i>	
ETON MESS	9,50
<i>Met een twist van appel-kaneel room-merigue</i>	
GEBAK	6,50
<i>Bombastic brownie</i>	
KOFFIE MET ...	8,50
<i>Koffie met appeltaart</i>	

Ambachtelijk ijs

SORBET

9,50

Kersen, passievrucht of peer

DAME BLANCHE

9,50

COUPE BANANEN SPLIT

11,00

COUPE ADVOCaat

10,00

COUPE AARDBEIEN

12,50

COUPE 2 PERSONEN

18,00

Kies je smaak: vanille ijs, mokka ijs, kersensorbet, passievruchtsorbet, peersorbet, coulis mango, slagroom, verse aardbeien, cassisjs, framboossorbet

Gebo Gelato is een familiebedrijf gevestigd in Oud-Beijerland in Zuid-Holland. Begonnen in 1950 door de gebroeders Both. De passie voor ijs, recepten en vakmanschap zijn van generatie op generatie doorgegeven. Dat proef je in het heerlijke schepijs van Gebo Gelato. Dit ijs staat voor onovertroffen kwaliteit en uitstraling.

Laat ons alstublieft weten of u voedselallergieën heeft.

*Spiegelingen van
natuurlijke rust in
elk glas.*



*De sereniteit van de natuur weerspiegelt
in elk detail bij Zuiderzoet.*

Koude dranken

FRISDRANKEN

<i>Coca Cola</i>	3,50
<i>Coca Cola Zero</i>	3,50
<i>Sprite</i>	3,50
<i>Fanta Sinas</i>	3,50
<i>Finley Tonic</i>	3,50
<i>Finley Bitterlemon</i>	3,50
<i>Ginger Ale</i>	3,50
<i>Rivella</i>	3,50
<i>Ice Tea sparkling</i>	3,50
<i>Ice Tea green</i>	3,50
<i>Chocomel</i>	3,50
<i>Fristi</i>	3,50
<i>Red Bull</i>	5,25

VRUCHTENSAPPEN

<i>Jus d'Orange</i>	3,75
<i>Appelsap</i>	3,75
<i>Tomatensap</i>	3,75

WATER

<i>Chaudfontaine still / sparkling (20cl)</i>	2,85
<i>Chaudfontaine still / sparkling (1 ltr)</i>	6,00

Cocktails

MOSCOW MULE

11,50

Vodka, limoen, gemberbier

DARK N STORMY

11,50

Donkere rum, limoen, angostura bitters, gemberbier

SAILORS SPICE

10,25

Spiced rum, limoen, hazelnoot, chili, five spice, geroosterde amandel, gemberbier

GUAVA MARGARITA

10,25

Tequila, guava, triple sec, limoen

PORNSTAR MARTINI

10,25

Vodka, passievrucht, vanille, limoen

MOJITO

10,25

Rum, limoen, munt, suiker, bruiswater

MONKEY BUSINESS

10,25

Bourbon, kalamansi, munt, suiker

APEROL SPRITZ

11,50

Aperol, cava, bruiswater

Mocktails

LAZY RED CHEEKS 0,0% 8,50

Framboos, violet, limoen, rietsuiker, bruiswater

IPANEMA 9,00

Passievrucht, limoen, gemberbier

TANNIN 9,00

*Witte druif, yuzu, natuurlijk kruidendestillaat,
tannines, bruiswater*

Bieren

BIER VAN DE TAP

Heineken 3,60

Birra Moretti 3,90

Brand Double Bok 5,30

Brand Weizen 4,30

BIER OP FLES

Affligem Blonde 5,25

Affligem Double 5,25

Affligem Triple 5,25

Brand IPA 5,25

La Chouffe 6,00

Amstel Radler 0.0 3,50

Heineken 0.0 4,00

Affligem Blonde 0.0 5,25

Rode wijnen

Glas / Fles

SHIRAZ KINGS (HUISWIJN)

6,00 / 22,50

Soepele Shiraz uit Australië met aroma's van rijp, donker fruit, chocolade en vanille. Een perfecte wijn bij de BBQ en ook heerlijk bij oude kaas.

CABERNET SAUVIGNON

6,00 / 22,50

Heerlijk kersen en cassis, bessen, aangenaam kruidige toon van eiken en vanille, vleugje leer en tabak, stevigheid, fijne zuren. Krachtige, droge rode wijn. Ideaal bij entrecôte van de grill, fijn bij lamskoteletten of belegen kazen.

CHIANTI BARONE RICASOLI

6,00

Elegant van smaak met rijp zwartfruit, aangenaam kruidig.

PINOT NOIR

6,50 / 30,50

Een gebalanceerde en elegante Pinot Noir met aroma's van rood fruit, bloemige tonen en een hint vanille.

Witte wijnen

Glas / Fles

CÔTES DE GASCogne SAUVIGNON (HUISWIJN)

6,00 / 22,50

*Frisse smaak en wordt gemaakt van de Armagnac
druif en aangevuld met Sauvignon blanc.*

PINOT GRIGIO VENEZIE

27,50

Licht en fruitig met een mooie structuur.

PINOT GRIGIO BRUT VENEZIE

6,00

*Hints van fruittonen als appel en peer,
bloemengeuren, jasmijn.*

CHARDONNAY RESERVA PREMIER 1850

6,00 / 22,50

*Chardonnay op zijn Chileens, dus mooi subtiel
en ingetogen geur, een vleugje van dat
bourgondische, rijke karakter, mooi vol en
krachtig, maar nooit te zwaar door een
sprekende frisheid.*

CHARDONNAY KINGS OF PROHIBITION STELLA

8,50 / 39,50

*Allemandsvriend from down under. Een
tropische Chardonnay met een knipoog naar
de California.*

Rosé wijnen

Glas / Fles

CLOBENAL ROSÉ PAYS D'OC (HUISWIJN)

6,00

*Mondvullende en krachtige rosé, sappig fruit,
mild en zeker verleidelijk, met een fris zuurtje na.*

MONT BAUDILE GRIS MONTALIS

6,00 / 28,50

*Delicate rosé uit het zuiden van Frankrijk.
Exotisch fruit, rode bessen en een
opwekkende frisheid.*

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ORGANIC

6,00

*Een heerlijke, subtiele en getypeerde Provence-
rosé, met in de geur bloemen, aardbeien,
frambozen, peer en perzik, roze grapefruit,
mooi zacht van smaak, mild en sappig.*

In elke druif sluimert een verhaal, elke tint onthult de ziel van de aarde. Anthocyanine, een plantpigment, schildert de nuances op de schil van rode druiven. Tijdens het brouwsel dansen schillen en sap in een intieme omhelzing, resulterend in roze als een ontlukende dageraad. In Cahors verhoogt men zelfs de temperatuur, een ode aan de weelderige overvloed van de natuur.

Mousserende wijnen

Glas / Fles

PROSECCO DELIZIA

6,00 / 27,50

Frisse smaak en wordt gemaakt van de Armagnac druif en aangevuld met Sauvignon blanc.

CHAMPAGNE BRUT ROYALE RESERVE

72,50

Breed en open in de geur, met een duidelijk Pinot-Noir karakter, licht getoast, aangenaam rokerig, met een vleugje tabak en wat noten, gecombineerd met een hint van citrusfruit.

CHAMPAGNE BRUT DE SAINT MARCEAUX

67,50

Een echte Brut Champagne, met een mooi fris en droog karakter. Breed en open, met het accent op het witte fruit, citrusfruit, peer, appel, brioche. Opwekkend en elegant, goede mousse, zachte zuren.

Cava

CAVA BRUT RESERVA

32,50

Elegante Cava met een frisse delicate mousse. De 15 maanden lange rijping zorgt voor body en een volle smaak met een lange afdronk. Een bijzonder aromatische neus van bloemetjes, citrus, wit fruit, tropische vruchten.

Sterke dranken

BINNENLANDS GEDISTILEERD

<i>Jonge jenever</i>	3,45
<i>Vieux</i>	3,45
<i>Beerenburg</i>	3,45

BUITENLANDS GEDISTILEERD

<i>Pernod</i>	3,45
<i>Ricard</i>	3,45
<i>Campari</i>	4,65
<i>Wodka Smirnoff</i>	4,65

GIN

<i>Sapphire Bombay</i>	4,65
<i>Hendricks</i>	5,65

RUM

<i>Bacardi Carta Blanca</i>	4,65
-----------------------------	------

LIKEUREN

<i>Limoncello</i>	3,65
<i>Baileys Irish</i>	4,65
<i>Licor 43</i>	5,25
<i>Tia Maria</i>	4,65
<i>Amaretto</i>	5,25
<i>Grand Marnier Rouge</i>	5,25
<i>Cointreau</i>	5,25
<i>Drambui</i>	5,25
<i>Southern Comfort</i>	4,65
<i>Safari</i>	4,25
<i>Passoa</i>	4,25
<i>Malibu</i>	5,25

WHISKEY

<i>Johnnie Walker Red Label 3cl</i>	5,25
<i>Johnnie Walker Red Label 5cl</i>	7,65
<i>Chivas Regal 3cl</i>	6,50
<i>Chivas Regal 5cl</i>	8,80
<i>Jack Daniels 3cl</i>	5,50
<i>Jack Daniels 5cl</i>	7,80
<i>Ballantines 3cl</i>	4,95
<i>Ballantines 5cl</i>	7,25
<i>Four Roses 3cl</i>	6,50
<i>Four Roses 5cl</i>	8,80

COGNAC

<i>Remy Martin VSOP</i>	9,00
<i>Martell VS</i>	6,65
<i>Calvados</i>	6,65
<i>Courvoisier VS</i>	7,00
<i>Armagnac</i>	6,65

APERITIEF

<i>Port Wit</i>	4,50
<i>Port Rood</i>	4,50
<i>Sherry Medium</i>	4,50
<i>Sherry Medium Dry</i>	4,50
<i>Martini Wit</i>	4,50
<i>Martini Rood</i>	4,50

*Een warme dans
van smaken.*



*Een warme dans van smaken,
fluisterend verdwijnt.*

Warme dranken

KOFFIE

<i>Koffie</i>	3,20
<i>Koffie Verkeerd</i>	3,45
<i>Espresso</i>	3,20
<i>Dubbele espresso</i>	4,50
<i>Cappuccino</i>	3,45
<i>Latte macchiato</i>	4,25

*Een extra shot siroop, je hebt de keuze uit vanille,
hazelnoot of amaretto* + 0,50

Alle koffie varianten zijn ook in decafé te verkrijgen.

THEE

<i>Selectie van thee's</i>	3,00
<i>Verse Munt thee</i>	3,65
<i>Verse Gember thee</i>	3,65

WARME CHOCOLADE MELK

<i>Slagroom</i>	3,60
	+ 0,50

GEBAK

<i>Petit Four</i>	2,75
<i>Gebak</i>	4,25

Koffie specials

IRISH KOFFIE

10,50

Dubbele espresso met Ierse Whiskey, bruine suiker en room

D.O.M KOFFIE

10,50

Dubbele espresso met D.O.M. Benedictine en room

SPANISH KOFFIE

10,50

Dubbele espresso met Tia Maria en room

ITALIAN KOFFIE

10,50

Dubbele espresso met Amaretto en room

FRENCH KOFFIE

10,50

Dubbele espresso met Grand Marnier en room

BRASIL KOFFIE

10,50

Dubbele espresso met Tia Maria, Grand Marnier en room

DOKKUMER KOFFIE

10,50

Dubbele espresso met Grand Marnier en room

ZUIDERZOET KOFFIE

10,50

Dubbele espresso met Licor 43 en room