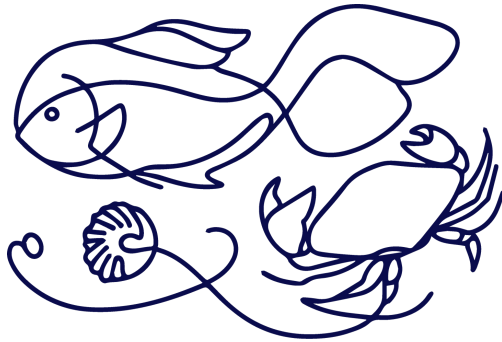


*“A dance between
water and land”*



*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. 15,50 p.p

- › Bitterballen van kaas en draadjesvlees
- › Coburger ham met hüttenkäse en een krokantje van zuurdesem
- › Gyoza met kip en garnaal
- › Kibbeling met tartaarsaus
- › Geroosterde Padrón pepers
- › Tomatensoep met mascarpone

KROKANTE INKTVISRINGEN

14,50

Tartaarsaus, waterkers en citroen

KIBBELING

14,50

Tartaarsaus en citroen

GEROOSTERDE PADRÓN PEPERS

10,50

Met fleur de sel

BITTERBALLEN-KAART

- › Bitterballen met draadjesvlees 8st 10,50
- › Bitterballen met oude kaas 8st 11,50

PLANK MET COBURGER HAM EN HÜTTENKÄSE

13,50

Met krokantje van zuurdesem

POPCORN CHICKEN SWEET & SOUR

13,50

Met chilisaus, lente-ui en sesam

GYOZA MET PONZU EN SESAM

- › Kip 2st en garnaal 2st 12,50
- › Vegetarisch 4st 9,50



Het beste van land en zee,
samen op één bord



Aanbevolen door de chef

Voorgerechten

BROODPLANK

8,50

Met olijventapenade, bruschetta tomaat en boter

CARPACCIO VAN COEUR DE BOEUF TOMAAT

15,50

Met burrata, olijfolie, Taggiasca olijven, pijnboompitten en fleur de sel

GARNALENKROKETTEN

20,50

Met gefrituurde peterselie en citroen 2st

CARPACCIO VAN HEREFORD RUND

16,50

Met truffelmayonaise, rucola, parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitten



GEMARINEERDE ZALM MET BIET & GIN

16,50

Met kruidensalade, radijs, komkommer, duinzwammen en peterselie olie



VITELLO TONNATO

17,50

Kalfsvlees van Meierijsche Roem, tonijnmayonaise, rucola, parmezaanse kaas en gefrituurde kappertjes

CRISPY CALIFORNIA ROLL

16,50

Met krab, avocado, ingelegde gember, wakame en wasabi, geserveerd met sojasaus

Salades

SALADE SCAMPI

23,00

Met garnalen, avocado, mango, krokante croutons en mango-yoghurtdressing



CAESAR SALAD

19,50

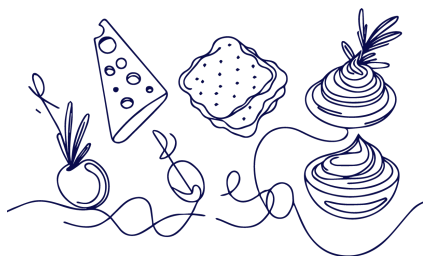
Met polderhoen, gepocheerd ei, ansjovis, caesardressing, spek, parmezaanse kaas en krokant zuurdesembrood

Soepen

TOMATENSOEP

8,00

Met mascarpone



Onze keuken werkt met de beste lokale producten: van smaakvolle kazen en zorgvuldig geselecteerd rundvlees tot verrassende desserts. Elk gerecht wordt met aandacht bereid, met focus op kwaliteit en smaak.

Hoofdgerechten - vlees

STEAK TARTARE

24,50

Kappertjes, sjalot, gepocheerd ei en verse crunchy friet

JÄGERSCHNITZEL*

25,50

Met champignonsaus



ZUIDERZOET BURGER

24,50

Lakenvelder rundvlees, cheddar, gemarineerde komkommer, tomaat, sla, spek, BBQ-saus en verse crunchy friet

LAKENVELDER LADY STEAK* (160GR.)

25,50

LAKENVELDER STEAK* (200GR.)

28,50

RUNDERBAVETTE* (200GR.)

32,00

Huisgemaakte pepersaus en waterkers



LAKENVELDER GEROOSTERD KIPPETJE (450GR.)*

27,00

Met gevogeltejus, rozemarijn, citroen en waterkers

**Deze hoofdgerechten worden geserveerd met een mini Caesarsalade en verse crunchy friet.*



Aanbevolen door de chef

Hoofdgerechten - vis

GAMBA'S VAN DE GRILL

29,00

Met tomatentagiatelle, antiboise en geroosterde tomaten



RAVIOLI MET COQUILLES (ST. JACQUES)

26,00

Met Coburger ham, edamamebonen en beurre blanc met citrussolie

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS

24,00

Met wortelpuree, paksoi, beurre blanc, peterselie olie en wilde waterkers

Hoofdgerecht - vegetarisch

GEGRILDE GROENE ASPERGES

21,50

Met citroen, hazelnootcrunch, oesterzwam, parmezaanse kaas en een gepocheerd ei

SPAGHETTI BURRATA

21,50

Met tomatensaus en waterkers

Bijgerechten

VERSE CRUNCHY FRIET

4,50

PASTA AGLIO E OLIO

4,50

VERSE GROENTEN

4,50



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

3-Gangen keuzemenu

39,50

Voorgerechten

GARNALENKROKET

Met gefrituurde peterselie en citroen

CARPACCIO VAN COEUR DE BOEUF TOMAAT

*Met burrata, olijfolie, Taggiasche olijven, pijnboompitten
en fleur de sel*

VITELLO TONNATO

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

Hoofdgerechten

LAKENVELDER STEAK (160GR.)

*Met huisgemaakte bearnaisesaus, waterkers, een
mini Caesarsalade en verse crunchy friet*

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS

*Met wortelpuree, paksoi, beurre blanc, peterselie olie
en wilde waterkers*

GEGRILDE GROENE ASPERGES

*Met citroen, hazelnootcrunch, oesterzwam, parmezaanse
kaas en een gepocheerd ei*

Dessert

DAME BLANCHE

Vanilleroomijs met slagroom en chocoladesaus

CRÈME BRÛLÉE

Romige vanille custard met een gekarameliseerd laagje

CHAI LATTE PANNA COTTA

Mango 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

KIPNUGGETS

11,50

Met snoepkomkommer, tomaatjes, appelmoes en frieten

BRAADWORST RUND

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 Brosse chocolade en eetbare bloemen

ETON MESS 10,50

Meringue, Hollandse aardbeien, vanillecrème en slagroom

COUPE AARDBEIEN 11,50

Met vanilleroomijs, Hollandse aardbeien, slagroom, crunch van witte chocolade en klets koppen

CHAI LATTE PANNA COTTA 9,50

Mango chutney, crunch van witte chocolade en pecannoten

DAME BLANCHE 10,50

Vanilleroomijs met slagroom en chocoladesaus

CRÈME BRÛLÉE 9,50

Romige vanille custard met een gekarameliseerd laagje

SORBETIJS 7,50

Peer en framboos

KINDERIJSJE 6,50

Vanilleroomijs met slagroom

Gebak



APPELTAART 6,50

CHEESECAKE 6,50



Aanbevolen door de chef

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

Alle lunchgerechten worden geserveerd op zuurdesembrood

CARPACCIO VAN HEREFORD RUND 17,00

Met truffelmayonaise, rucola, parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitten

GEMARINEERDE ZALM MET BIET & GIN 17,00

Met kruidensalade, radijs, komkommer, duinzwammen en peterselie olie



VITELLO TONNATO 18,00

Kalfsvlees van Meierijsche Roem, tonijnmayonaise, rucola, parmezaanse kaas en gefrituurde kappertjes

COBURGER HAM 12,50

Met hüttenkäse en radijs

HUMMUS 14,50

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



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