

Voorgerechten

Vitello tonato	8,50
Rundercarpaccio	9,00
<i>met rucola, parmezaanse kaas en basilicum dressing</i>	
Terrine van gerookte forel en gemarineerde zalm	9,50
<i>met mierikswortelsaus</i>	
Gravad Laks	8,50
<i>Noorse zalm ingelegd met zeezout en dille met mosterd dille saus</i>	
Salade caprese	6,50
<i>van buffel mozzarella, tomaat en verse basilicum</i>	
Dagsoep	4,80
Uiensoep "au gratin"	4,90
Vissoep "Sluizer"	5,80
Groentebouillon <i>met verse kruiden</i>	4,80
Escargots	6,50
Warme geitenkaas <i>met honingsaus</i>	8,50

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

Vis

Zalmfilet <i>gepocheerd met ansjovis saus en groene tagiatelle</i>	18,00
Zeewolffilet <i>met bearnaise saus</i>	21,00
Gebakken pangagiusfilet <i>met kappertjes boter</i>	19,50
Gamba's <i>met mexicaanse rijst</i>	23,00
Zeebaarsfilet <i>op de huid gebakken met paprikasaus</i>	19,50
Gegrilde zalmfilet	18,00
<i>overgoten met olijfolie, pomodori secchi en kappertjes</i>	

Vlees

Entrecote Dijon, <i>gegrild</i>	22,50
Gegrilde lamsfilet <i>met honing-tijmsaus</i>	25,00
Steak au poivre	19,50
Eendeborst met sinaasappelsaus	19,50
Parelhoen-supreme <i>gevuld met cashewnoten en marsala saus</i>	18,50

Stoofschotel

Boeuf Bourguignon	16,50
-------------------	-------

“Sluizer Klassiekers”

Wiener schnitzel *met champignon saus en friet* 17,50

“Geen Bouillabaisse” 17,50

Rijk gevulde, heldere vissoep met aiolie

Vegetarisch

Ravioli gevuld met honing en kaas 15,50

met haricots verts en tomaten dragon saus

Empanade 15,50

gevulde bladerdeeg calzone

Kindermenu 11,00

*keuze uit visstick, hamburger, kroket, frikadel of mini schnitzel
als toetje een feestelijk ijsje en verrassing*

Bijgerechten

Brood en kruidenboter 2,70

Aardappelpuree 2,70

Frites 2,70

Gebakken aardappelen 2,70

Daggroenten 2,70

Huissalade 2,70

Extra saus 2,20

Nagerechten

Sluizer Amaretto crème brûlée 5,00

Coupe Sluizer 5,00

Ouderwetse appeltaart 6,50

Suikervrij ijs *gegarneerd met vers fruit* 5,50

Aardbeienbavarois *met romanoffsaus* 5,00

Chocolade mousse 4,80

Meloensoep *met sorbetijs* 5,50

Trots presenteren wij:

“Le Guillotin” van Reypenaer, dit is een snijplank met een scherp mes dat over een beugel kan worden bewogen en waarmee dunne blaadjes kunnen worden gesneden door de korst. De dunne blaadjes geven de beste smaak, geur en textuur van de kaas weer.

V.S. 1 jaar gerijpt 11

V.S.O.P 2 jaar gerijpt 13