

Voorgerechten / starters		€
Vitello Tonato		8,50
Carpaccio van rund met basilicum dressing, rucola en Parmesan		9,00
	Carpaccio of beef with basil dressing, rucola and Parmesan	
Gravad Laks		8,50
Caprese buffelmozzarella, tomaat en verse basilicum		6,50
Uiensoep "au gratin"		4,90
	Onionsoup	
Vissoep "Sluizer"		5,80
	Fishsoup	
Escargots		6,50
	Snails in herb butter	
Warme geitenkaas met honingsaus		8,50
	Warm goat cheese with honey sauce	
Vis / Fish		€
Zalmfilet gepocheerd, begeleid door ansjovissaus en groene tagliatelle		18,00
	Poached salmon fillet with tagliatelle and anchovies sauce	
Zeewolf filet met béarnaisesaus		21,00
	Pan-fried Loup de mer with sauce béarnaise	
Gebakken pangagiusfilet met kappertjes boter		19,50
	Pan-fried panga fillet	
Gamba's in hun jasje met mexicaanse rijst		23,00
	Prawns in their jacket with mexican rice	
Zeebaarsfilet op de huid gebakken met paprikasaus		19,50
	Sea perch skin on pan-fried with paprika sauce	
Gegrilde zalmfilet overgoten met olijfolie, pomodori secchi en kappertjes		18,00
	Grilled salmon fillet with olive oil, pomodori and capers	
Vlees / Meat		€
Entrecôte Dijon, gegrild		22,50
	New York strip steak glazed with mustard and brown sugar	
Gegrilde lamsfilet met honing-tijmsaus		25,00
	Grilled fillet of lamb with honey-thyme sauce	
Steak au poivre		19,50
Eendeborst met sinaasappelsaus		22,50
	Duckbreast "a l'orange"	
Parelhoen-supreme gevuld met cashewnoten en marsala saus		18,50
	Guinea-fowl filled with cashewnuts and a marsala sauce	
Boeuff Bourguignonne		16,50
all time "Sluizer" originals		€
Wiener schnitzel met champignonsaus en friet		17,50
	Wiener schnitzel with mushroom sauce and french fries	
Gemarineerde Spare-ribs met friet en maiskolfje		19,50
	Marinated spare-ribs with french fries and a corn on a cobb	
Rijk gevulde heldere vissoep met aiolie en brood		17,50
	Abundantly filled clear fishsoup with aioli and bread	

Vegetarisch / vegetarian

€

Ravioli Grande met tomaat dragonsaus	15,50
Raviloli Grande with tomato estragon sauce	
Empanade, gevuld bladerdeeg calzone	15,50
filled puff pastry with mozzarella, egg, pomodori secchi	

Kindermenu / childrens menu



€

Keuze uit visstick, hamburger, kroket of frikandel met een ijsje na	11,00
choice between fishstick, hamburger, kroket or fricandelle and a nice ice-cream	

Desserts

€

Sluizer Amaretto Crème brulee	6,00
Coupe Sluizer	5,50
Ouderwetse appeltaart	6,50
Vers seizoensfruit met suikervrij ijs	6,50
Aardbeienbavarois met romanoffsaus	5,50
Chocolade mousse	5,50
Meloensoep met sorbetijs	6,50

	<p>"REYPENAER GUILLOTINE"</p> <table border="0"> <tr> <td>V.S.</td> <td>1 YEAR OLD</td> <td>€ 11,00</td> </tr> <tr> <td>V.S.O.P.</td> <td>2 YEARS OLD</td> <td>€ 13,00</td> </tr> </table>	V.S.	1 YEAR OLD	€ 11,00	V.S.O.P.	2 YEARS OLD	€ 13,00	
V.S.	1 YEAR OLD	€ 11,00						
V.S.O.P.	2 YEARS OLD	€ 13,00						
<p>Specials</p>								

Huiswijn		€	€
Huiswijn wordt geserveerd in een originele "pot Lyonnais" -fles		glas	50 cl

Wit Chardonnay, vin de pays d'oc		3,30	10,00
Rosé Syrah, vin de pays d'oc		3,30	10,00
Rood Merlot, vin de pays d'oc		3,30	10,00

Dessertwijn			
Muscat de Rivesaltes		5,00	
Gonzalez Byass, Nectar, Pedro Ximenez		5,00	

Bubbles		glas	fles
Delot Père et Fils	Celles sur Ource, Champagne		64,00
Rotari "Cuvée 28" Brut, Metodo Classico	Chardonnay en Pinot Nero, Mezzacorona		55,00
Rotari rosé Brut, Metodo Classico	Pinot Nero en Chardonnay, Mezzacorona		53,00
Prosecco Borgo Macredo	Prosecco, Veneto	5,00	30,00

Wit			
-----	--	--	--

Frankrijk

Muscadet sur lie Domaine de la Loge	Melon de Bourgogne, Loire		25,00
Viré Clessé 2007	Chardonnay, Bourgogne		32,00
Les Gres	Chardonnay, Languedoc		26,00
Mâcon Péronne Domaine du Bicheron 2007	Chardonnay, Mâconnais, Bourgogne		33,00

Spanje

Rueda, Puerta Adalia 2008	Verdejo en Viura		25,00
---------------------------	------------------	--	-------

Portugal

Terras d'ervideira	Antão Vaz, Roupeiro en Perrum		27,00
--------------------	-------------------------------	--	-------

Australië

Nepenthe Tryst 2009	Sauvignon blanc, Semillon		33,00
---------------------	---------------------------	--	-------

Italië

Pinot Grigio, Riserva 2007	Pinot Grigio, Mezzacorona		34,00
Gregoris, Soave D.O.C. , Giovanni Fattori	Garganega, Veneto		24,00

Chili

Julio Bouchon	Sauvignon Blanc, Maule Valley	5,00	29,00
---------------	-------------------------------	------	-------

Zuid Afrika

Viljoensdrift 2008	Chenin Blanc, River Grandeur		28,00
--------------------	------------------------------	--	-------

Rosé			
------	--	--	--

Spanje

Torres, Mas Rabell Rosado	Garnacha Tinto en Carinena, Catalunya		30,00
---------------------------	---------------------------------------	--	-------

Chili

Julio Bouchon	Cabernet Sauvignon, Maule Valley		29,00
---------------	----------------------------------	--	-------

Italië

Zeni, Bardolino Chiaretto	Corvina, Rondinella en Molinara, Bardolino		24,00
---------------------------	--	--	-------

		Rood	€	€
			glas	fles
<u>Frankrijk</u>				
Beaujolais villages 2007		Gamay en Pinot noir, Beaujolais		25,00
Château Fongiras Fûts de Chêne 2004		Cabernet Sauvignon en Merlot, Médoc		36,00
<u>Zuid Afrika</u>				
Firefly 2009	(fairtrade wine)	Shiraz, Trawall		23,00
Backsberg 2006	(co2 neutrale wijn)	Merlot, Suider Paarl		48,00
Viljoensdrift 2007		Pinotage, River Grandeur		39,00
<u>Spanje</u>				
Bodegas Sierra Salinas 2007	"Mo"	Monastrell en Cabernet Sauvignon, Alicante		28,00
Terra Alta Gran Reserva 2001		Garnacha enMazuela, Terra Alta		24,00
Quo old vines 2007		Grenache, Campo de Borja		30,00
<u>Italië</u>				
Barbera Bricco Dei Guazzi DOC 2007		Barbera		37,00
Baglio Di Pianetto		Nero D ávola		36,00
<u>Australië</u>				
The Stump Jump D'arenberg 2008		Grenache, Shiraz en Mourvedre, McLaren Vale		28,00
The Laughing Magpie 2006		Shiraz en Viognier, McLaren Vale		49,00
<u>Argentinië</u>				
Santa Julia 2008		Malbec, Mendoza		33,00
<u>Chili</u>				
Julio Bouchon 2008		Cabernet Sauvignon, Maule Valley	5,50	31,00

Kelderrestanten van € voor €