










Vernieuwd

De Saeck


Mediterraans restaurant
PUUR NATUUR

Voorgerechten

-   Rundercarpaccio, truffeldressing, pijnboompitten, parmezaanskaas en rucola sla. 13,75
-   Gegrilde watermeloencarpaccio, walnoten, veldsla, geitenkaas en balsamicodressing. 11,75
-  Gegratineerde insalata caprese in een filodeeg-bakje, salade mix met een gevulde/gefrituurde courgettebloem. 12,75
-   Salade niçoise met een gegrilde getrancheerde lauwwarme tonijn steak. 13,75
-  Tagliatelle-safraansaus met gekonfijte wilde ganzenborst en gestoofde zoete rode ui. 11,75
-  Tartaar van gravlaxs, sla mix, coquille omwikkeld met lardoham, geserveerd met een hollandaise-mayonaise. 13,75



Tussengerechten





-  Romige kreeften vissoep, met diverse vissoorten geserveerd met een tonijnkoekje. 7,75
-   Courgettesafraan soep met kokos-kerrie-balletjes en gedroogde tomaten, met krokant walnoot koekje. 7,75
-  Couscous salade gemarineerd met munt en basilicum, en diverse groenten, citroenwalnoten-vinaigrette. In krokant bladerdeeg bakje geserveerd met gepofte paprikadip. 7,75

Restaurant "De Saeck" serveert uitsluitend gerechten bereid van biologische en/of streek producten. Geproduceert op verantwoorde en duurzame wijze.

Onze chef Daan bereid al zijn producten zelf en kan daarom verse producten garanderen, hij weet hierdoor ook exact wat er in zijn gerechten verwerkt zit.





We hopen met deze insteek en de gastvrije service u een onvergetelijke smaakvolle en plezierige avond te bezogen.

Onderstaande symbolen geven aan, dat indien u een van de gerechten besteld dit mogelijk vegetarisch, veganistisch, lactose of gluten vrij geserveerd kan worden. **Geef ten alle tijden uw (dieet) wensen door!!!**





-  99% Gluten vrij
-  99% Lactose vrij
-  100% Vegetarisch gerecht
-  100% Veganistisch gerecht

Hoofdgerechten







Vlees

-  Tournedos met terrine van zwezerik, lardoham/aardappeltaartje en jus de veau. 27,75
-  Supreme-kipfilet met krokant kaas korstje, mousseline van knolselderij crème en overgoten met beurre blanc. 23,75
-   Marokkaanse terrine met Texelse lamschenkel, gegrilde groenten en een rozemarijn/wijnsaus geserveerd met gestoomde couscous. 25,75

Vis

-  Zalmfilet met olijven-tapenade, coquille, met een saffraan/sambucasaus en romige aardappelpuree. 25,75
-  Sardientjes gegratineerd met brood kruimelkorstje, gevuld met spinazie, geserveerd met rucola-puree en pesto-saus. 23,75
-   Paella met diverse vissoorten, gegrilde groenten en chorizo, geserveerd met gamba's. 21,75

Vegetarisch








-   Moussaka met een salademix en vegetarisch gehaktbrood. 21,75
-   Gerookte auberginerisotto van gort met roomkaas, rucola, walnoten en parmezaanse kaas. 19,75
-   Torentje van aardappelpuree met gegrilde courgette en aubergine, tomaat gevuld met risotto, en gegratineerd met geitenkaas. Gefrituurde bospaddenstoelen en een romige basilicumsaus. 21,75

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een seizoenswisselende groentengarnituur een gekruide slamix en aardappelgarnituur.

Een extra slamix, aardappelgarnituur of bakje friet kost vier euro vijftig.



Dessert

-   Kaasplankje van diverse kazen van de streek met rode uien jam en stukjes notenbrood. 11,75
-   Mangococonut parfait met een lemongrass sabayon vanilleijs en gepeperde kletskep. 7,75
-   Chocolade worteltaart met amaretto-chocoladesaus en bolletje vanillepistache ijs van lokale ijsboer. 7,75
-  Huisgemaakte tiramisu. 7,75

We serveren ook suikervrije desserts en lactosevrije/vegan desserts, vraag hier gerust naar.