

B165 x H155

(H)eerlijk puur eten
met aandacht voor de gast!

B165 x H155

B165 x H155

Menukaart

B165 x H155

B165 x H155



Welkom

Sinds 2010 zijn wij, Leon en Ineke, trotse eigenaren van Eeterij “Iets Anders” in Kortgene. Wat ons “Iets Anders” maakt is dat wijze waarop wij samen met ons team u graag glimlachend de kaart laten lezen en met een amuse starten. Ook met het smaakverfrissend tussendoortje streven wij ernaar om u en uw gezelschap een smakelijke en gezellige avond te verzorgen.

We gaan voor (h)eerlijk en puur eten in een ongedwongen en huiselijke sfeer. We werken met verse en lokale producten en houden E-nummers zoveel mogelijk uit de keuken. Hierdoor kunnen we goed rekening houden met diëten en allergieën. Ook voor de vegetariërs onder ons is er voldoende keuze. Voor de kleine genietters hebben we ook nog een heuse kaart en zijn al onze overige gerechten in junior en senior porties te bestellen.

De ervaring van de gast vormt ons en is leidend. Dus schroom niet uw wensen kenbaar te maken, de chef houdt er graag rekening mee.

B165 x H155

B165 x H155

B165 x H155

B165 x H163

Supplementen

Vers afgebakken breekbrood met smeersels.	€ 6,75
Extra schaalkje olie, kruidenboter, zeezout en roomboter.	€ 2,50
Extra vers afgebakken brioche broodje.	€ 1,50
Mayonaise, ketchup, curry, mosterd, appelmoes, knoflooksaus of remouladesaus.	€ 1,25
Verse mayonaise.	€ 1,75
Extra peper-, truffel-, champignonroomsaus of rode portsaus.	€ 4,25
Extra groentegarnituur of extra salade.	€ 4,25
Gebakken champignons.	€ 4,25
Gebakken aardappels of gekookte aardappels.	€ 4,25
Extra bakje verse friet.	€ 4,50
Gebakken of gekookte aardappels in plaats van verse friet.	€ 2,75

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een
warm groenten garnituur en verse friet.*

*Heeft u te maken met een allergie, een dieet, beperking of bent u zwanger?
Laat het ons weten, zo kan de chef er rekening mee houden!*

Dit doen we ernaast

B165 x H163

B165 x H163

Voorgerechten

Ons dagelijks brood

Vers afgebakken breekbrood met diverse smeersels. € 6,75

In rook opgegaan

Tonijn en zalm sashimi aan tafel gerookt met wasabimayonaise en kroepoek. € 17,95

Plat vlees

Carpaccio van ossenhaas met salade, pijnboompitjes, Grana Padano kaas, kappertjes en mosterddressing. € 14,95

- Halve carpaccio van ossenhaas. € 9,50

- Carpaccio XL. € 21,50

Teri jakkie

Zacht gegaarde entrecote met teriyaki saus, gerookt sesamzaad en gemengde salade. € 17,50

B165 x H163

B165 x H163

B165 x H163

B165 x H171

Qrankzinnig



Coquille, scampi, entrecote met knoflookmayonaise, gepofte kappertjes en gegrilde salade.

€ 18,75

Krom triootje



Kopje kreeftensoep, sashimitonijn met wasabimayonaise en gewokte scampi's.

€ 18,75

Express zo



Caprese taartje van tomaat, mozzarella en pesto.

€ 14,50

Wat een gezelligheit



Gebakken geitenkaas met honing, pesto en komkommerschium.

€ 14,50

Magic Mushrooms



Gegratineerde champignons.

€ 12,75

Al onze voorgerechten zijn als hoofdgerecht (of als hoofdgerecht portie) te bestellen m.u.v. onze soepen.

Voorgerechten

B165 x H171

B165 x H171

B165 x H171

B165 x H171



B165 x H171

B165 x H171

B165 x H171

B165 x H171

Soepen

In de soep gelopen

Zoetige tomatensoep met komkommerschium, tomatenbrood uit de oven met crème fraîche.

€ 9,50

Geen dode zee

Rijkelijk gevulde vissoep.

€ 9,50

Hemels

Onze huisgemaakte kreeftensoep ingeschonken aan tafel met stukken verse kreeft en een wolkje room.

€ 14,50

Mok ok è

Proeverij van onze soepen.

€ 12,50

B165 x H171

B165 x H171

B165 x H171

B165 x H171

Vlees Gerechten

Rib uit mijn lijf



Onze spareribs, dubbel gemarineerd en heerlijk mals geserveerd met knoflooksaus.

€ 22,50

- Spareribs XL.

€ 25,50

De binnen vetter



Entrecote van de grill met kruidenboter.

€ 25,00

Chateau briljant (minimaal 2 personen)



Chateaubriand van ossenhaas, gebakken champignons en de keuze uit:

€ 36,50

p.p.

peperroomsaus

truffelroomsaus

champignonroomsaus

rode portsaus.

Samenleving



Mixed grill van spareribs, ossenhaas, entrecote en kipfilet.

€ 32,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warm groenten garnituur en verse friet.

B165 x H171

B165 x H171

B165 x H171



B 165 x H179

'k kies út uut 

Wisselend vleesgerecht

dagprijs

Hoe wil je me hebben 

Tournedos van de grill met de keuze uit:

peperroomsaus

truffelroomsaus

champignonroomsaus

rode portsaus

€ 34,50

Vega Gerechten

Bietje? 

Bietenwrap gevuld met gegrilde groenten
met gerookte sesam.

€ 18,95

Grill de la courgette 

Courgette gevuld met seizoensgroenten en gegratineerd
met kruidenboter en kaas.

€ 18,95

Hoofdgerechten Vlees, Vega & Vis

B 165 x H179

B 165 x H179

B 165 x H179

B 165 x H179

Vis Gerechten

Verroert geen vin meer



Tonijnsteak gegrild met saus van knoflook en kappertjes. € 29,50

Uit de kabeljauwskelder



Krokant gebakken kabeljauwfilet met serranoham en scampi's uit de wok met saffraansaus. € 25,00

Visserlatijn



Tagliatelle in knoflookroomsaus met gegrilde zalm en coquilles. € 26,50

Was knijper



- Canadese kreeft naturel gekookt. (500 gram) € 42,50
- Canadese kreeft gegrild. (500 gram) € 45,00
- Halve Canadese kreeft met aan tafel ingeschonken eigen bouillon. € 47,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warm groente garnituur en verse friet.

B 165 x H179

B 165 x H179

B 165 x H179

B 165 x H179

B 165 x H179



B 165 x H179

B 165 x H179

B 165 x H179



Kindervoorgerechten

Linke soep

Een halve kom tomatensoep.

€ 5,00

Gaan met die banaan

Verschillende soorten vers fruit.

€ 9,50

Retteketet

Garnalenkroket of kaaskroket met een brioche bolletje.

€ 9,50

Garnaat

Gevulde tomaat met Hollandse garnalen en frambozendressing.

€ 9,50

Platvlees

Kindercarpaccio van ossenhaas met mosterdmayonaise, peper, zout en geraspte kaas.

€ 9,50

B 165 x H179

B 165 x H179

B 165 x H179

B165 x H187

Kinderhoofdgerechten

Tokkie

Gegrilde kipfilet met verse friet, mayonaise en appelmoes. € 9,50

Kluif je een kuif

Kinderportie spareribs met verse friet, mayonaise en appelmoes. € 12,50

De viskus

Krokant gebakken kabeljauwfilet met verse friet, mayonaise en appelmoes. € 12,50

De larie koe

Stukje tournedos van de grill met verse friet, mayonaise en appelmoes. € 12,50

Sliertjes slurpen

Pasta in tomatensaus met verse seizoensgroentjes en geraspte kaas. € 10,00

Ook de kids kunnen genieten van ons warm groentegarnituur.



In De Speeltuin

B165 x H187

B165 x H187

B165 x H187

B165 x H187

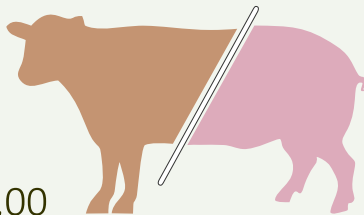
- Vissoep.
- Krokant gebakken kabeljauwfilet met mosterdsaus.
- Verrassingsdessert van de chef.

Vismenu



€ 35,00

Vleesmenu



€ 35,00

- Halve portie carpaccio van ossenhaas.
- Spareribs met knoflooksaus.
- Verrassingsdessert van de chef.

Vegamenu



€ 32,50

- Taartje van tomaat mozzarella en pesto.
- Kruiden risotto.
- Verrassingsdessert van de chef.

Gerechten zijn onderling niet te wisselen.

B165 x H187

B165 x H187

B165 x H187

B165 x H195

- Een kom kreeftensoep.
- Hele Canadese kreeft naturel gekookt 500 gram.
- Verrassingsdessert van de chef.

Kreeftenmenu

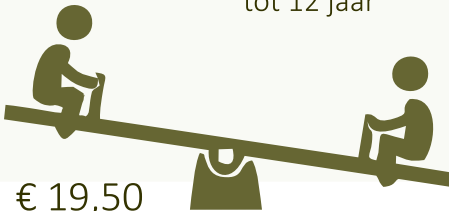


€ 59,95

B165 x H195

Kindermenu

tot 12 jaar



€ 19,50

- Keuze uit 1 v/d kindervoorgerechten.
- Keuze uit 1 v/d kinderhoofdgerechten.
- 1 ijsbol naar keuze met een verrassing.

B165 x H195

Ter land, ter zee en uit de lucht menu

3 of 4 Gangen verrassingsmenu waarbij u de chef zijn gang laat gaan!

Graag aangeven wat u niet lust of lekker vindt.



v.a. € 52,50

Menu's

B165 x H195

B165 x H195



B165 x H195

B165 x H195

B165 x H195

B165 x H203

Desserts

Lange vingers likken

Tiramisu uit eigen keuken met vanille ijs.

€ 9,50

Stil leven

Parfait van citroen met een saus van popcorn en caramel.

€ 9,50

Wit wuuf

Vanille ijs met chocoladesaus.

€ 9,50

Dom blondje

Vanille ijs met chocoladesaus en advocaat.

€ 9,95

ijs underage

1 ijsbol naar keuze met een verrassing.

€ 6,50

Geniet NOOIT met mate

Chocolademousse taartje met een gelei van sinaasappel en Grand Marnier.

€ 9,95

Coole kaaskop

Cheesecake met gelei van mango.

€ 9,50

Crazy chef

Dat wordt smullen.....

€ 12,50

Nagerechten

B165 x H203

B165 x H203

Handige weetjes

Bij groepen vanaf 8 personen wordt het geadviseerd de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang. Ook is het mogelijk om een door ons samengesteld 3-gangen keuzemenu te genieten al vanaf € 32,50 p.p. of een 4-gangen keuzemenu voor € 42,50 p.p. Hierbij verwennen wij u graag met een amuse vooraf en een smaakverfrissend tussendoortje.

In overleg zijn al onze gerechten af te halen. Van de beroemde spareribs, salades, pasta tot aan de vers gekookte kreeft, kunt u thuis genieten van "Iets Anders". Ook voor de catering zijn er diverse mogelijkheden, we reageren graag op uw wens.

Iets te vieren? Ook daarin staan de wensen van u en het gezelschap voorop. Met een walking dinner laten we u graag de hele avond genieten van kleine gerechtjes van al het lekkers dat de chef in huis heeft. Ook serveren we op diverse tafels rijkelijk gevulde schalen met onze vis, vlees en vegetarische creaties vanuit onze menukaart.

(H)eerlijk puur eten met een goed geweten!

Wij rekenen 1% extra voor traceerbare Co2 compensatie.



@ ietsanders@zeelandnet.nl

+31(0) 113-302064

www.eeterijietsanders.nl

Hoofdstraat 12 4484 CE
Kortgene

Openingstijden

Vrijdag t/m Dinsdag vanaf 12 uur geopend.

Woensdag & Donderdag gesloten.



B165 x H203

B165 x H203

B165 x H203