

## Nagerechten

Sjiek KiesPlenkske, <i>KaasPlank</i>	14,50
Blue Stilton, <i>blauwe Kaas met een glaasje oude Rode Port</i>	12,50
Petit Peu, <i>bolletje VanilleIJs met Slagroom</i>	3,50
Gekonfijte Gember met <i>Crème Fraîche</i>	8,50
Dame Blanche, <i>VanilleIJs met warme ChocoladeSaus &amp; Slagroom</i>	9,50
CitroenCheeseCake met <i>VanilleIJs</i>	8,50
Sjieke Coupe, <i>Gin-Tonic-AppelSorbet</i>	9,50
Crème Brûlée	8,50
Gemarineerde Ananas, met <i>Hangop &amp; Bastognecrumble</i>	9,50

## Kindergerechten

(Tot 12 Jaar....)

Frikandel	6,50
KnakWorst	6,50
Kroket	6,50
VisSticks	6,50
KinderZoervleis	7,50

**Alle kindergerechten worden geserveerd met dikke Friete, Mayonaise & Appelmoos**

## De Sjieke kaart van zaterdag 14 maart 2020

### Anti Pasti

Antipasto Crudo, <i>à la minute gesneden Italiaanse Vleeswaren</i>	15,50
Antipasto di Mare, <i>uit de Zee</i>	15,50
Antipasto Misto, <i>gemengd</i>	14,50
Antipasto Misto, <i>vegetarisch</i> ♻️	13,50
Prosciutto, <i>fijn gesneden rauwe Ham</i>	14,50
Pelgarnalen met <i>Knoflooksaus</i>	12,50
Geroosterde Bloemkool met <i>AnsjovisDip</i> ♻️	8,50
BoerenPaté met <i>Sauce Monégasque</i>	12,50
Foie Gras, <i>EendenLeverPaté met PerenChutney &amp; Brioche</i>	16,50
(met een glas Pinot Gris 2018 van de Apostelhoeve p/glas	6,00)

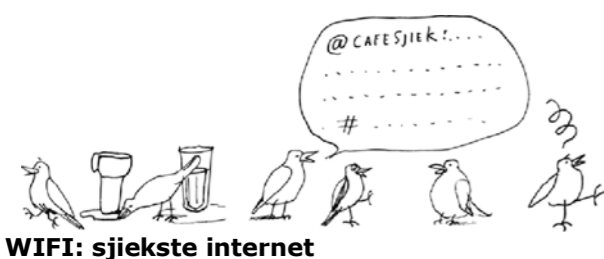
### Oesters

6 Oesters	15,50	12 Oesters	28,50
9 Oesters	22,50	24 Oesters	55,00

### Salades & Voorgerechten

Bisque, <i>romige Soep van Strandkrabben</i>	12,50
Quiche Entree, <i>warm Taartje met Aubergine &amp; Brie</i> ♻️	11,50
KrokettenFeest,	
<i>Huisgemaakte KalfsKroketten met TruffelMayonaise</i>	12,50
Salade Olivier, <i>Zeer groene Salade</i> ♻️	9,50
Sjieke Salade met <i>Ossenhaas &amp; Oosterse Vinaigrette</i>	16,50
CousCousSalade met <i>gegrilde Groenten &amp; Halloumi</i> ♻️	13,50
Salade met <i>"koude" gerookte EendenBorst &amp; FrambozenVinaigrette</i>	16,50
Gerookte Zalm met <i>Olijfolie, Bieslook &amp; Sjalotten</i>	16,50

♻️ = Vegetarisch mogelijk



## Wijn van de Maand

### Wit

Gómez Cruzado, Rioja, Spanje Glas 5,75 Fles 32,50  
(Viura, Tempranillo Blanco)

### Rood

Château Pérenne, Bordeaux, Frankrijk Glas 6,00 Fles 35,00  
(Merlot, Cabernet Sauvignon)

### Sjiek Aperitief

Chartreuse, Prosecco, Elderflower Tonic met Munt & Limoen 8,50

### Aperitief 0%

**Soof**, gemaakt van Bosbessen, Lavendel, Zwarte Bes & Appel of Wortel, Gember & Appel 2,50  
**Portofino**, bruisend, Appel, Cederappel & Gember 3,50

### Bier van het vat

Gulpener Pils 5% 2,50  
Chateau Neubourg 5,5% 3,20

### Speciaalbier van 't vat

Sjiek Beer 6% 4,10  
Gulpener Ur-Weizen 5,3% 4,10  
Gerardus Blond 6,5% 4,10  
Gerardus Dubbel 7% 4,10

### Bier van de Maand

Gulpener Ur-Hop 6,0% 4,10

### Bier op fles

Liefmans Fruitesse 3,8% 3,50  
Val Dieu Tripel 9% 4,60  
Chimay Blauw 9% 4,60  
Duvel 8,5% 4,60  
Gulpener Korenwolf 5% 3,60  
Brasserie Lub Brut IPA 4,5% 5.75

### 0,0 Bieren

Erdinger 0,0% 3,25  
Radler Peroni 2,0% 3,60  
Leffe Blond 0,0% 4,10

## Donderdag t/m Zondagmiddag

### Sjieke Lunch

(vanaf 12 u geopend)



WIFI: sjiekste internet

## Daagsjotel – Plat du Jour

Kip Curry met Rijst 14,50

## Vès vaan d'n Daag

Pasta met Scampi's en Kruidenolie 16,50  
Sole Meunière, in Roomboter gebakken 'hele' Zeetong (ca. 500gr) 38,50

## Très Sjiek

Gemarineerde Lamskoteletjes met Rozemarijn Saus 19,50

## Hoofdgerechten

Zoervleis (écht Paardenvlees) met dikke Friete, Appelmoos & Mayonaise 15,00  
Quiche Pièce, warm Taartje met Aubergine & Brie geserveerd met Salade & dikke Friete 13,50  
Pasta met Courgette & Saffraan Saus 14,50  
Steak Tartare Préparé, **Rauwe** Ossenhaas met dikke Friete & Mayonaise 24,50  
BloedWorst van Slagerij Franssen met Appel & Spek 16,50  
Petit Poussin, KrielKip uit de Oven 16,50  
Kalfsragout met Champignons & Truffelsalsa 18,50  
Tournedos Rossini, gebakken Ossenhaas met Foie Gras & Madeira Saus 32,50

## Biefstuk met Saus naar keuze

**Brochette** Gegrilde Runderspies 18,50  
**Entrecôte** Lendebiefstuk "Franse Snit" 23,00  
**Tournedos** Biefstuk van de Haas 28,00

## Saus naar keuze voor bij de biefstukken

Poivre Vert (Groene PeperSaus), Gebakken Champignons, Béarnaise, KnoflookSaus, Verjans (BraadJus) of simpel met Pittige Mosterd

Wilt U graag extra Friete, Mayonaise of een Salade, vraag het alstublieft even aan de Bediening.

Heeft U een Allergie of Intolerantie, vertel het ons, wij zullen U graag informeren over onze Gerechten.



Volg Café Sjiek op twitter. @cafesjiek

Facebook



of Instagram

