

## ***Ronny en Sonja heten u welkom in hun zaak!***

*Om een vlotte en aangename bediening te garanderen en de wachttijden te beperken, vragen wij om vanaf 6 personen een keuze te maken uit maximum 3 verschillende gerechten (mits uitzondering op onze palingspecialiteit).*

*Hebt u bepaalde allergenen of eet u glutenvrij? Aarzel dan niet om ons hierover aan te spreken.*

*Gelieve de waardebon af te geven, bij het doorgeven van de bestelling.*

*Per tafel wordt er 1 rekening opgemaakt.*

### **Tips:**

- *Geef een cadeaubon van Restaurant Polderzicht als geschenk!*
- *Wilt u liever thuis gezellig tafelen? Onze gerechten kunnen ook steeds afgehaald worden.*

## **PALINGMENU**

**34.50€**

(Indien u hier van afwijkt, zijn het de prijzen van de kaart.)

Witte of rode martini/porto, glaasje cava of alcoholvrije aperitief

×

Palinggerecht naar keuze

Of

Varkenshaasje met champignonroomsaus

×

Koffie, décafeïne of thee naar keuze

(Cappuccino / Koffie verkeerd - opleg 1.00 EUR)

## **APERITIEVEN**

Martini wit/rood	4.75€
Porto wit/rood	4.75€
Sherry	4.75€
Alcoholvrije aperitief	4.75€
Glas cava	5.00€
Pineau de Charenthe	5.25€
Campari bitter	5.25€
Campari tonic / orange	6.75€
Aperol Spritz	6.75€
Ricard	7.25€
Passoa / Safari orange	7.25€
Bacardi cola	8.00€
Fles cava	23.00€
Gordon's Dry Gin	8.50€
Bombay Original Dry Gin	9.25€
Bulldog Gin 40°	12.00€
Hendrick's	12.50€
O Cathédral - streekgin uit Watervliet	12.50€

### ***Onze zelfbereide aperitieven***

Kirr - cassis, witte wijn	5.25€
Aperitief Maison - gin, apricot, fruitsap	7.00€
Cocktail Sint-Jan - picon, witte wijn	7.00€
Mocktail - gember, appelsap, tonic	7.00€

## **BIEREN**

Jupiler	2.00€
Carlsberg 0,0%	2.50€
Hoegaarden	2.20€
Krüger Export	2.50€
Carlsberg	2.75€
Kriek Lindemans	2.75€
Leffe blond/bruin	3.85€
Westmalle Donker	3.85€
Westmalle Tripel	4.00€
Omer	4.00€
LeFort Tripel	4.00€
Duvel / La Chouffe	4.00€
Orval	4.00€

### ***Onze streekbieren***

#### *Brouwerij Van Steenberghe (Ertvelde)*

##### Augustijn

- Blond 7,5% - Bruin 8% 3.85€
- Grand Cru 9% 4.00€

#### *Huisbrouwerij Den Tseut (Oosteeklo)*

- Hoppesnoet (tripel hop) 8,5% 4.00€
- 'T Zeemken (tripel) 8,5% 4.00€

#### *Brouwerij Cluysenaer (Kluizen)*

- Blond 7% 4.00€
- Bruin (Cuvée Rouge) 8% 4.00€

## FRISDRANKEN

Coca-Cola	2.20€
Coca-Cola Light	2.20€
Coca-Cola Zero	2.20€
Fanta	2.20€
Ice-Tea	2.20€
Fruitsap	2.20€
Appelaere	2.50€
<i>"De Appelaere, een streekproduct van een familiebedrijf uit Zeeland."</i>	
Schweppes Tonic	2.50€
Schweppes Agrum	2.50€
Gini	2.50€
Tönisteiner Orange	2.50€
Tönisteiner Citroen	2.50€
Fruitsap natuur	5.00€
Chaudfontaine plat	2.20€
Chaudfontaine bruis	2.20€
Perrier	2.35€
Chaudfontaine plat/bruis ½ liter	4.50€
Chaudfontaine plat/bruis 1 liter	6.75€

## HUISWIJNEN

- Witte huiswijn *Belle Epine Languedoc - Chardonnay*
- Rode huiswijn *Château Saint-Nabor - Côtes du Rhône*

### **Glas**

Witte - rosé wijn	3.85€
Alcoholvrije witte wijn	3.50€
Palingwijn	4.00€
Rode wijn	4.00€

### **Karaf (25cl.) / Pichet (50cl.)**

Witte - rosé wijn	7.25€ / 12.00€
Alcoholvrije witte wijn	6.50€ / 11.50€
Palingwijn	7.50€ / 14.00€
Rode wijn	7.50€ / 13.50€

### **Fles**

Witte - rosé wijn	18.00€
Alcoholvrije witte wijn	17.50€
Palingwijn	20.00€
Rode wijn	20.00€



### ***De palingwijn: 'Domaine Astruc Marsanne Languedoc 2015'***

*Een Franse wijn, gemaakt van de Marsanne-druif. 25% van de wijn is gerijpt op eiken houtvaten en de kleur is bleek strogeel. De aroma's van de wijn laten zich omschrijven als peer en een tint van meloen. De wijn is rond en de goede zuurtegraad houdt hem fris en levendig.*

# VOORGERECHTEN

## *Koude voorgerechten*

Gerookte zalm met zijn garnituur	14.50€
Garnaalcocktail	14.50€
Gerookt visbordje "Polderzicht"	16.25€

## *Warme voorgerechten*

Huisbereide kaaskroketten - 1 stuk / 2 stuks	5.50€ / 10.00€
Huisbereide garnaalkroketten - 1 stuk / 2 stuks	6.50€ / 12.00€
Duo van garnaal -en kaaskroket	11.00€
Scampi's met lookaroma - 6 stuks	15.00€
Dagsoep	5.00€
Kreeftensoep	7.00€

# VISGERECHTEN

## Onze specialiteit: PALING

In de roomsaus	27.50€
In 't groen	27.50€
Gebakken - zelfbereide tartaarsaus	27.50€
Met garnaalsaus	27.50€
Met Provençaalse saus	27.50€
Polderzicht - roomsaus met dragon	27.50€
Op grootmoeders wijze - witte wijnsaus met prei & garnalen	27.50€
In de kreeftensaus	27.50€
Sentse wijze - Augustijn Grand Cru, prei & garnalen	27.50€
Met zeevruchten - min 2 pers.	27.50€
Gebakken paling met sausje naar keuze	
- room / groen / garnaal / Provençaal / kreeft	29.50€
Gebakken Noordzeetong "Meunière"	29.00€
Noordzeetongfilets met prei en garnalen	29.75€
Vispannetje van de chef	25.00€
Scampi's met lookaroma of natuur - 10 stuks	23.50€
Scampi's met kreeftenroom - 10 stuks	24.50€

*Al deze gerechten worden geserveerd met  
verse frietjes.*

## **VLEESGERECHTEN**

Filet pure met champignonroomsaus	28.50€
Filet pure met peperroomsaus	28.50€
Filet pure natuur	28.50€
Gebakken eendenborstfilet met sausje van donker bier	26.00€
Lamskroontje met grove mosterdsaus	27.50€

## **KINDERGERECHTEN**

▸ worden geserveerd met groentjes of appelmoes.

Frikandel - 1 stuk / 2 stuks	8.00€ / 12.00€
Huisbereide kaaskroketten - 1 stuk / 2 stuks	7.75€ / 12.50€
Huisbereide garnaalkroketten - 1 stuk / 2 stuks	8.75€ / 15.00€
Hamburger	8.00€
Schnitzel	8.00€

*Al deze gerechten worden geserveerd met  
verse frietjes.*



# NAGERECHTEN

## *Koude nagerechten*

Coupe Vanille	6.00€
Coupe Caramel	6.75€
Coupe Dame-Blanche	7.25€
Coupe Advocaat	7.50€
Coupe Banana Split	8.00€
Coupe Aardbeien - seizoen	8.25€
Coupe Vers Fruit	8.50€
Verse fruitsalade	8.00€

## *Voor de kleintjes*

Hoorntje	2.75€
Kinderijsje - bolletje vanille-ijs, chocoladesaus	4.00€

*Al deze nagerechten worden geserveerd  
met huisbereid vanille-ijs.*

# NAGERECHTEN

## *Warme nagerechten*

Verwenbord - 1 tas koffie, warm appeltaart, gl. advocaat en vanille-ijs	11.00€
Appelgebak	5.50€
Appelgebak met slagroom	6.25€
Appelgebak met ijs	6.50€
Appelgebak met ijs & slagroom	7.25€
Pannenkoeken boter & suiker	5.00€
Pannenkoeken met slagroom	5.75€
Pannenkoeken met ijs	7.00€
Pannenkoeken ijs & chocoladesaus	7.50€
Geflambeerde pannenkoeken met ijs	8.00€
Sabayon - 2 pers.	8.00€ p.p
Sabayon met ijs & vers fruit - 2 pers.	9.25€ p.p

*Al deze nagerechten worden geserveerd  
met huisbereid vanille-ijs.*

## **WARME DRANKEN**

Koffie / Décafeïne	2.50€
Thee naar keuze	2.50€
Warme chocolademelk	2.50€
Koffie verkeerd	3.50€
Cappuccino - melkschuim	3.50€
Supplement slagroom	0.75€
Koffie van het huis - espresso & koffielikeur	6.00€
Koffie met glaasje advocaat	6.00€
Irish Coffee - Whisky	8.00€
French Coffee - Grand Marnier/Cognac	8.00€
Italian Coffee - Amaretto	8.00€
Rüdesheimer Kaffee - Asbach	8.00€
Filliers Coffee	7.00€
Baileys Coffee	7.00€

## **STERKE DRANKEN**

Jonge jenever 30°	4.00€
Jägermeister / Bommerlunder	4.50€
Amaretto	6.00€
Grand-Marnier	7.00€
Cointreau	7.00€
Cognac 40°	7.00€
Oude jenever Filliers 40°	7.00€
Whisky J&B	8.00€
Calvados	8.00€