

OOGST VAN HET SEIZOEN

Geïnspireerd door Scandinavië koken we volgens het farm to table principe: puur, seizoensgebonden en verse, huisgemaakte gerechten.

Gasterij Zuidbarge ligt tussen uitgestrekte weilanden en karakteristieke boerderijen: een bijzondere plek waar de landelijke omgeving sfeer bepaalt. Wij vinden het dan ook passend dat je de seizoenen terugziet op je bord. Onze seizoensgroenten zijn daarbij altijd afhankelijk van het aanbod van de boer.

Elk gerecht vertelt een verhaal: van de oogst op 't land tot de bereiding in onze keuken. Weten wat je eet, waar het vandaan komt - puur en eerlijk, maar altijd herkenbaar. Proef en geniet: onze gerechten zijn er om samen te ontdekken.

LAAT JE VERRASSEN: 4-GANGEN CHEF'S MENU

Proef wat het seizoen te bieden heeft en kies voor ons 4-gangen chef's menu, waarin het ritme van het seizoen en de natuur leidend is - een verfijnde beleving van pure smaken. 61,25

voorgerechten

oogst van het seizoen

GEMARINEERDE ZALM 16,25

Gemarineerde zalm met romige eierdooiercrème, druiven, zilte groenten en verjusgel.

TARTAAR VAN MAKREEL 15,95

Tartaar van makreel op smaak gebracht met rucolapesto, gebrande cherrytomaat, bouillon van tomaat en granaatappelpitjes.

RUNDERCARPACCIO 16,75

Herkenbaar, maar net even anders: rundercarpaccio met kaascrème, zoetzure rode ui, gerookte paprika en notencrumble..

VAN HET LAND 14,75

Zomer op je bord: tartaar van tomaat en aardbei met burrata, gepofte zwarte rijst, basilicumolie en aceto.

LANGZAAM GEGAARDE BUIKSPEK 16,25

Tijd als ingrediënt: huisgemarineerde, gebakken buikspek met zwartebonencrème, pickles en krokante kikkererwten.

SCANDINAVISCH GEÏNSPIREERD 18,95

Gebakken coquille met bloemkoolcrème, Hollandse garnalen, verse zeekraal en zeekraalolie.

hoofdgerechten

vers & lokaal

KALFSOESTER 31,95

Één van de meest malse delen van het kalf: kalfsoester met aardappelcilinder, paprikacrème en gegrilde seizoensgroenten.

DIAMANTHAAS 29,75

Diamanthaas geserveerd met seizoensgroenten, zoete aardappelcrème, zoete aardappelchips en xo-saus voor een diepere smaak.

VAN HET SEIZOEN 28,75

Licht gerookte eendenborst met zachtgegaarde prei, gevogeltesaus met specerijen, dukkah en paddenstoelen van het seizoen.

NOORDELIJKE EENVOUD 29,25

Op de huid gebakken zeebaars met een frisse citrusvinaigrette, zeekraal, artisjok en Bimi-broccoli.

CHEF'S VIS DAGPRIJS

Afhankelijk van het aanbod van de visboer: geserveerd met aardappelcilinder, beurre blanc, dragonolie en gegrilde seizoensgroenten.

POLENTA 26,50

Gebakken polenta met paprikacrème, gegrilde groenten en krokante kikkererwten.

dessert

zoet & hartig

BLOEMIG 13,25

Amandelcake met zomers rood fruit, hangop, basilicumijds, granola en vlierbloesem-basilicumsirop.

POPCORN 12,50

Zoet én zout: éclair gevuld met passievruchtcustard, passievruchtcoulis, popcornijs en gezouten popcorn.

HYGGE 11,95

De Scandinavische manier van genieten: citroen-limoentaartje met meringue, vanillecrumble en kardemomijds.

KAASPLANKJE 14,25

Voor wie liever hartig afsluit: een wisselende selectie van kazen met bijpassende garnituren.

FIKA 9,95

Een Zweeds genietmoment met koffie of thee en huisgemaakte lekkernijen.