

RESTAURANT HET ZUIDERBAD // 7 DAGEN PER WEEK GEOPEND // LUNCH TOT 16:30 UUR

ham & kaas tosti	4
classic style	
twee kroketten met brood	8
Van Dobben kroketten met grove mosterd	

sandwiches

KEUZE UIT WITTE ZUURDESEMBOL OF BRUINE SPELTBOL

avocado delight	9
met avocado, romatomaat, rucola, geitenkaas & balsamico	
pittige kip	9
met kipfilet, komkommer, rode paprika, rucola & chilisaus	
open club	9
met gerookte kip, crispy bacon, tomaat, ei, komkommer & kerriemayonaise	
100% beef burger	14.5
met cheddar, sla, tomaat, augurk & 1000 island saus op een brioche broodje met frites	

borrelkaart

bread & dips	5
olijven	4.5
luxe notenmix	4.5
old Amsterdam met grove mosterd	6.5
ossenvorst met Amsterdamse uien	5.5
Van Dobben bitterballen (6 st.)	5.5
kaastengels (6 st.)	6.5
kalfsvleeskroketjes (6 st.)	6
garnalenkroketjes (6 st.)	6
nacho's	7.5
uit de oven met cheddar, guacamole & crème fraîche	
nacho's speciaal	9.5
uit de oven met cheddar, gehakt, jalapeños, tomatensaus, kidneybonen & crème fraîche	
Amsterdams bittergarnituur	17.5
Old Amsterdam, ossenvorst, KaasTengels, garnalenkroketjes, Van Dobben bitterballen, mini gehaktballetjes & Amsterdamse uien	

pannenkoeken

MET STROOP & SUIKER

naturel	7.5
appel & kaneel	8.5
Spek & kaas	9.5

poached eggs

GEPOCHEERD EI MET AVOCADO, TOAST & HOLLANDAISESAUS

zalm	10
beenham	8
spinazie	8

salades GESERVEERD MET BROOD

salade Zuiderbad	18.5
met Schotse gerookte zalm, gebakken gamba's & Hollandse garnalen waarbij toast en cocktailsaus	
salade chevre chaud	13.5
salade van warme geitenkaas met gesuikerde noten, tomaat, weidehoning en Granny Smith	

voorgerechten

bisque	9
kreeftensoep met bosui, gamba & crème fraîche	
beef carpaccio	10.5
rundercarpaccio met rucola, geraspte Parmezaan, pijnboompitten & pestomayo	
gambas al ajillo	12.5
in knoflook gebakken gamba's met rode pepers & brood	

hoofdgerechten

slibtongetjes	25
drie in roomboter gebakken slibtongetjes geserveerd met remouladesaus	
tournedos van ossenhaas	29.5
gegrilde tournedos - 200 gram - van Braziliaans rund met gebakken paddenstoelen & romige pepersaus	
ravioli	17.5
gevuld met grotchampignons op spinazie en truffelcrème	