SIJE

Sijfs begin

30,50
2-GANGEN
(mogelijkheid om uit te breiden naar 3-gangen)

VOORGERECHT

RUNDERCARPACCIO
met romige truffeldressing, geschaafde parmezaan, walnoot, krokante kappertjes en spekzout

UIENSOEP
met kaascrouton en chorizo

PADDESTOELEN
op toast met parmezaan en truffelolie

HOOFDGERECHT

KLASSIEKE FISH & CHIPS
krokante kabeljauw met farmfriet en huisgemaakte tartaarsaus

SATÉ VAN KIPPENDIJ
met huisgemaakte pindasaus, zoetzure groenten, cassavekroepoek en krokante uitjes

BLACK ANGUS BURGER
van de grill met augurk, cheddar, tomaat, bacon, gefrituurde uienringen en Sijf's burgersaus

REDEFINE MEAT BURGER
met avocado, radijskiemen, komkommer en vegan mayonaise

DESSERT

Optioneel +8,50

AMARENAKERSEN
panna cotta

vegetarisch vegan
Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.

SIJE

Sijf's premium

37,50
2-GANGEN
(mogelijkheid om uit te breiden naar 3-gangen)



VOORGERECHT

VITELLO TONNATO
met tonijnmayonaise, krokante kappertjes, parmezaan en cherrytomaatjes

UIENSOEP
met kaascrouton en chorizo

PADDESTOELEN
op toast met parmezaan en truffelolie

HOOFDGERECHT

SATÉ VAN KIPPENDIJ
met huisgemaakte pindasaus, zoetzure groenten, cassavekroepoek en krokante uitjes

BIERSTOOF VAN RUNDVLEES
stoofvlees met geroosterde peen, cassis appeltje, piccalillymayonaise en boerenkoolchips

KLASSIEKE FISH & CHIPS
krokante kabeljauw met farmfriet en huisgemaakte tartaarsaus

Pompoenrisotto
met geitenkaascreme

REDEFINE MEAT BURGER
met avocado, radijskiemen, komkommer en vegan mayonaise

DESSERT

Optioneel +8,50

KLASSIEKE TIRAMISU
laagjes luchtige mascarponecrème, espresso-doordrenkte lange vingers met Amaretto en cacaopoeder

PROFITEROLE
soes met vanille-ijs, slagroom en chocoladesaus

vegetarisch vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.

SIJE

Chef's Prestige



49,50
3-GANGEN

VOORGERECHT

RUNDERCARPACCIO
met romige truffeldressing, geschaafde parmezaan, walnoot, krokante kappertjes en spekzout

VITELLO TONNATO
met tonijnmayonaise, krokante kappertjes, parmezaan en cherrytomaatjes

BRIOCHE GEROOKTE VIS
met gerookte zalm, makreel en mousse van forel, afgewerkt met haringkaviaar
BIERSUGGESTIE: SIJF'S EIGEN WEIZEN

PADDESTOELEN
op toast met parmezaan en truffelolie

HOOFDGERECHT

RIBEYE
(200gr) met geroosterde groenten en pepersaus

DIAMANTHAAS
(200gr) met geroosterde groenten en pepersaus

ROODBAARSFILET
met aardappelpuree, regenboogpeentjes, lamsoren en kreeftenjus

VEGAN SATAY
met huisgemaakte pindasaus, cassavekroepoek en zoetzure groenten

AFTER DINNER

KLASSIEKE TIRAMISU
laagjes luchtige mascarponecrème, espresso-doordrenkte lange vingers met amaretto en cacaopoeder

PROFITEROLE
soes met vanille-ijs, slagroom en chocoladesaus

vegetarisch vegan
Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.