

Bourgondisch genot

2-GANGEN

34,50

(mogelijkheid om uit te breiden naar 3-gangen)

VOORGERECHT

NOORDZEEVISSOEP

met Noordzeevis, zeekraal,
crouton en rouille

BIERSUGGESTIE: SCHELDE ZEEZUIPER

UIENSOEP

met kaascrouton en chorizo

BIERSUGGESTIE: KARMELIET TRIPEL



GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola
en een honingdressing

BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZER

HOOFDGERECHT

SATÉ VAN KIPPENDIJ

met huisgemaakte pindasaus, zoetzure groenten,
kroepoek en krokante uitjes

BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND

KLASSIEKE FISH & CHIPS

krokante kabeljauw met doperwtenspuree en
huisgemaakte tartaarsaus

BIERSUGGESTIE: KROMME HARING INKTVIS

SPARERIBS

ribs van de Robata Grill met maïs
en een koolsalade

BIERSUGGESTIE: ST. BERNARDUS ABT 12

BIERSTOOF VAN RUNDVLEES

langzaam gegaard rundvlees in een donkere biersaus,
met geroosterde wortels en knapperige boerenkoolchips

BIERSUGGESTIE: MAREDSOUS BRUIN



REDEFINE MEAT BURGER

met avocado, radijskiemen, komkommer en
kimchi-mayonaise

BIERSUGGESTIE: LA CHOUFFE

NAGERECHT

Optioneel +8,50

DAME BLANCHE

met vanilleroomijs, pure chocoladesaus en
gesuikerde amandelen en slagroom

CRÈME BRÛLÉE

met Madagascar-vanille en pistache



vegetarisch



vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.

Chef's Prestige

3-GANGEN

47,50

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR

rundvlees, kappertjes, truffelmayonaise

en zuurdesemkrokant

BIERSUGGESTIE: DUVEL

BRIOCHE GEROOKTE VIS

met gerookte zalm, heilbot en forel,

afgewerkt met haringkaviaar

BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND



GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola en

een honingdressing

BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZER

HOOFDGERECHT

TIJGERZEEWOLFFILET

met gestoofde prei, uitgebakken spekjes,

aardappelpuree en beurre blanc

BIERSUGGESTIE: DUVEL TRIPEL HOP CITRA

RIBEYE STEAK

"CAFÉ DE PARIS" (250 GR)

met Café de Paris-boter, geroosterde

groenten en chimichurri

BIERSUGGESTIE: CHIMAY BLAUW

DIAMANTHAAS

met pepersaus, geroosterde

groenten en chimichurri

BIERSUGGESTIE: CHIMAY BLAUW



VEGAN SATAY

met zoet zure groente, kroepoek en

huisgemaakte pindasaus

BIERSUGGESTIE: KASTEEL ROUGE

NAGERECHT

CRÈME BRÛLÉE

met Madagascar-vanille en pistache

KLASSIEKE TIRAMISU

laagjes luchtige mascarponecrème, espresso-doordrenkte

lange vingers met amaretto en cacaopoeder



vegetarisch



vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.

Het Sijfse Begin

2-GANGEN

29,50

(mogelijkheid om uit te breiden naar 3-gangen)

VOORGERECHT

RUNDERCARPACCIO

met romige truffeldressing, geschaafde Parmezaan,
walnoot, krokante kappertjes en spekzout

BIERSUGGESTIE: DE KONINCK BOLLEKE

NOORDZEEVISSOEP

met Noordzeervis, zeekraal, crouton en rouille

BIERSUGGESTIE: SCHELDE ZEEZUIPER



GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola en een
honingdressing

BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZE

HOOFDGERECHT

KLASSIEKE FISH & CHIPS

krokante kabeljauw met doperwtenspuree en
huisgemaakte tartaarsaus

BIERSUGGESTIE: KROMME HARING INKTVIS

SATÉ VAN KIPPENDIJ

met huisgemaakte pindasaus, zoetzure groenten,
kroepoek en krokante uitjes

BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND

SIJF'S BLACK ANGUS BURGER

van de grill met sweet pickle relish, cheddar, tomaat,
bacon, gefrituurde uienringen en Sijfs burgersaus

BIERSUGGESTIE: LA CHOUFFE



REDEFINE MEAT BURGER

met avocado, radijskiemen, komkommer en
kimchi-mayonaise

BIERSUGGESTIE: LA CHOUFFE

NAGERECHT

Optioneel +8,50

DAME BLANCHE

met vanilleroomijs, pure chocoladesaus en gesuikerde
amandelen en slagroom



vegetarisch



vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.

Sijf Signature

3-GANGEN

44,50

VOORGERECHT

RUNDERRIBEYE CARPACCIO

met romige truffeldressing, geschaafde Parmezaan,
krokante kappertjes en krokant spekzout

BIERSUGGESTIE: DE KONINCK BOLLEKE

BRIOCHE GEROOKTE VIS

met gerookte zalm, heilbot en forel, afgewerkt
met haringkaviaar

BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND



GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola
en een honingdressing

BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZER

HOOFDGERECHT

TIJGERZEEWOLFFILET

met gestoofde prei, uitgebakken spekjes,
aardappelpuree en beurre blanc

BIERSUGGESTIE: DUVEL TRIPEL HOP CITRA

DIAMANTHAAS

met pepersaus, geroosterde groenten
en chimichurri

BIERSUGGESTIE: CHIMAY BLAUW



VEGAN SATAY

met zoet zure groente, kroepoek en
huisgemaakte pindasaus

BIERSUGGESTIE: KASTEEL ROUGE

NAGERECHT

CRÈME BRÛLÉE

met Madagascar-vanille en pistache

KLASSIEKE TIRAMISU

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



vegetarisch



vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.