

# MENU P.U.P.

## Wees welkom:

Een heerlijk fris aperitief van het huis, met een likeur uit de streek

## Om mee te beginnen:

Om in de stemming te komen hebben we een smaakvolle bite gemaakt, verrassing aan tafel!!!!

## Grillmenu:

Al onze schotels zijn royaal (350gram p.p.) voorzien van de mooiste kwaliteit vlees, vis of vegetarische producten en uiteraard zoveel mogelijk uit onze Zeeuws Vlaamse streek.

### Vlees uit de polders:

- Kipfilet op z'n velletje
- Lamb-chop uit de Groe
- Belgisch blauwe entrecote van den Hoek
- Buikspekkie voor het bekkie
- Burgertje met blauwe kaas, peer & noot
- Filet de magret de canard met citroen en honing

Prijs per persoon € 42,50

### Vis ut Bresjes:

- Gamba met look
- Dronken scampi in de pernod
- Roodbaarsfilet ut Bresjes
- Zalm op z'n tere huid
- Papillotje met zeewolf

Prijs per persoon € 45;

### Vegetarisch uit den hof:

- Stuffed mushroom
- Pineapple pieces
- Berlumi on the grill
- Gemarineerde courgette
- Gevulde mini paprika

Prijs per persoon € 40;

### On the side:

- Potato's from Zaamslag
- Frisse salade van tomaat
- Couscous d'été
- Caribian Cowlsla
- Grilled veggies

### Sausje erbij!:

- Hot sauce in a pan
- Tartaar van onze keukenbarbaar
- Caribian party
- Mommy's sauce
- Liesbeth's gembersaus

### Toetje:

- Apple crumble v/d Yakiniku
- Trifle van mascarpone met rood fruit