



## AFHAALMENU'S

De Breyne Peellaertstraat 12 – 8600 Diksmuide - Tel. 051 50 25 20

[www.salonssaintgermain.be](http://www.salonssaintgermain.be) – [info@salonssaintgermain.be](mailto:info@salonssaintgermain.be)

Pasen : zaterdag 8, zondag 9 en maandag 10 april

Moederdag: zaterdag 13 en zondag 14 mei

O.L.H.-Hemelvaart: donderdag 18 mei

Vaderdag: zaterdag 10 en zondag 11 juni

## APERITIEFHAPJES

### Koude hapjes

Crème van burrata met tomatomaat

Ganzenlever praline met meloen

Mousse van Breydelham met linzen

Gerookte zalm met uisnippers en peterselie

..... €2/stuk

### Warme hapjes

Palmier van kaas en ham

Soufflé van langoustine

..... €1,5/stuk

## SOEPEN

Tomatenroomsoep ..... €4/p

Aspergesoep ..... €4/p

## KOUDE VOORGERECHTEN

Gravlax van Noorse zalm met slaatje van quinoa en lichte kerrie ..... €15,5/p

Carpaccio van Limousin runderfilet met Parmesan en pijnboompitten ..... €15,5/p

Kreeft Nieuwe Stijl, met Griekse pasta en zure room (volledig uit de schaal) ..... €23/p

## KOUDE HOOFDSCHOTELS

### Gevarieerde visschotel "Noordzeeslaatje"

Gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat met grijze garnalen –  
Noordzeeslaatje koningsgarnaal – sla – groentjes – cocktailsaus ..... €23/p

### Gevarieerde visschotel «gerookt»

schotel zoals hierboven beschreven maar met gerookte zalm en heilbot i.p.v.  
Noordzeeslaatje..... €25/p

### Supplement vlees bij gevarieerde visschotel

U kan een keuze maken uit één van de hierboven vermelde visschotels, maar met een aparte  
vleeschotel erbij bestaande uit rundergebraad, varkensroti en natuurham, gegarneerd met vers fruit  
..... Suppl. €9/p

## WARME VOOR- EN VISGERECHTEN

	VG	HG
<b>Gratin van zeevruchten in kreeftensaus of bieslooksaus</b> .....	€14,5	€26
kabeljauw – zalm – scampi – prei – champignons – garnalen ( Als hoofdgerecht met puree-aardappelen)		
<b>Bouillabaisse van de Middellandse zee</b> .....	€14,5	€21
rouille – mooie stukken vaste vis		

## VOOR DE KLEINSTEN ONDER ONS

Gehaktballetjes in tomatensaus met erwtes en puree aardappelen ..... 9,5

## VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

Lamskroontje saus van rozemarijn..... €26  
Parelhoenfilet boschampignons – aromatsaus..... €23

\* Beide hoofdgerechten met Stoofpotje van seizoensgroenten en gratin-aardappelen

## DESSERTS

Glaasje chocolademousse..... €6  
Nagerechten bord met mini-gebak – fruit – bavarois – chocolademousse, enz..... €9,5