



AFHAALMENU'S

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

www.salonssaintgermain.be – info@salonssaintgermain.be

Pasen: zaterdag 19, zondag 20 april
Moederdag: zaterdag 10 en zondag 11 mei
O.L.H.-Hemelvaart: donderdag 29 mei
Vaderdag: zaterdag 7 en zondag 8 juni

APERITIEFHAPJES

Koude hapjes

Crème van burrata met trostomaat
Ganzenlever praline met meloen
Mousse van Breydelham met linzen
Gerookte zalm met uisnippers en peterselie€2,30/stuk

Warme hapjes

Palmier van kaas en kaas
Soufflé van langoustine €1,90/stuk

SOEPEN

Tomatenroomsoep€4,50/p.
Aspergesoep..... €4,50/p.

KOUDE VOORGERECHTEN

Gravlax van Noorse zalm met slaatje van quinoa en lichte kerrie€16,50/p.
Carpaccio van Limousin runderfilet met Parmesan en pijnboompitten€16,50/p.
Kreeft Nieuwe Stijl, met Griekse pasta en zure room (volledig uit de schaal).....€24,50/p.

KOUDE HOOFDSCHOTELS

Gevarieerde visschotel "Noordzeeslaatje"

Gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat met grijze garnalen –

Noordzeeslaatje koningsgarnaal – sla – groentjes – cocktailsaus€25/p.

Gevarieerde visschotel «gerookt»

schotel zoals hierboven beschreven maar met gerookte zalm en heilbot i.p.v.

Noordzeeslaatje.....€27/p.

Supplement vlees bij gevarieerde visschotel

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

WARME VOOR- EN VISGERECHTEN

	VG	HG
Gratin van zeevruchten in kreeftensaus of bieslooksaus.....	€16/p.	€27/p.

kabeljauw – zalm – scampi – prei – champignons

(Als hoofdgerecht met puree-aardappelen)

Bouillabaisse van de Middellandse zee.....	€16/p.	€23/p.
--	--------	--------

Toast - rouille – mooie stukken vaste vis

VOOR DE KLEINSTEN ONDER ONS

Gehaktballetjes in tomatensaus met erwten en puree aardappelen.....€11/p.

VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

Lamskroontje saus van rozemarijn.....€ 28/p.

Parelhoenfilet boschampignons – aromatsaus..... €25/p.

* Beide hoofdgerechten met Stoofpotje van seizoensgroenten en gratin-aardappelen

DESSERTS

Glaasje chocolademousse.....€7/p.

Nagerechten bord met mini-gebak – fruit – bavarois – chocolademousse, enz.....€11,5/p.