

# Restaurant de Pastorie

---

## Lekker om mee te starten, voorgerechten

- **Beef originale** l, g | 13 ½  
Carpaccio van ossenhaas met Reijpenaar met naar keuze truffelmayonaise of pesto
- **Ut interesseert me een biet...** v, l, g | 13 ½  
Veggieviche van rode biet met avocadopuree (vegan)
- **Waar rook is...** l, g | 9 ¾  
Lauwwarme huisgerookte zalm met een wasabi-limoenmayonaise
- **U moet de groenten van de Pastoor hebben** v, g | 9 ½  
Tompouce van geroosterde paprika en fetakaas met huisgemaakte tomatenjam
- **Watergevecht** l, g | 17 ½  
Luxe visplateau met diverse warme & koude gerechten die de wateren ons te bieden hebben
- **Kiplekker...** l, g | 8 ¾  
Huisgerookte kip met crème fraîche en jalapenocrème
- **Het rolt van de tong** | 9 ¾  
Rundertong van eigen runderen met Madeirasaus
- **Brood en toebehoren** v, l, g | 5  
Heerlijk brood met toebehoren

## Liquide opwarmers, soepen

- **Als paddenstoelen uit de grond** v, l, g | 7  
Heldere paddenstoelensoep met een vleugje Madeira
- **In het rood staan** v, g | 6 ¼  
Huisgemaakte tomatensoep met huis gedraaide soepballen
- **Dwars door den hof** l, g | 6 ¼  
Goed gevulde groentesoep met huis gedraaide soepballen
- **Dees week**  
De soep van dees week

*Bij alle voorgerechten van de kaart serveren wij brood en toebehoren*

Heeft u een bepaald dieet? Geen enkel punt maar geef het wel even aan.

v, kan ook vegetarisch - l, kan ook lactosevrij - g, kan ook glutenvrij



# Restaurant de Pastorie

---

## **Carnivoren, hoofdgerechten vlees**

- **Rund op zijn best** (180 gram) **l, g** | 26 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>  
De lekkerste tournedos van de regio,  
met gebakken spek, ui en een lichte pepersaus
- **Rund op zijn allerbest** (230 gram) **l, g** | 30 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Extra veel van de lekkerste tournedos van de regio,  
met gebakken spek, ui en een lichte pepersaus
- **Wie durft!** **l, g** | 29 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Een T-bonesteak van kalfsvlees, ongeveer 400 gram, geserveerd met kruidenboter
- **Is t geen pareltje** **l, g** | 19 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Parelhoenboutje met frambozensaus en gebakken fruit
- **Het haasje** **l, g** | 20 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Varkenshaas met paddenstoelenroomsaus
- **Kan nie kiezen** **l, g** | 22 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Een combinatie van ossenhaas, varkenshaas en kip
- **Leef als een zigeuner** **l** | 19 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Grote krokante schnitzel met zigeunersaus

## **Goede vangst, hoofdgerechten vis**

- **Dubbeldekker** **l, g** | 24 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>  
Sandwich van zeebaarsfilet, gevuld met scampi's met witte wijnsaus
- **Ik zal em** **l, g** | 22 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Zalm met een dakje van gerookte zalm en pesto en een tomaten-Hollandaisesaus
- **GigaGamba's** **l, g** | 24 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
Gamba's geserveerd met boekweitnoedels op Oosterse wijze
- **Surf en turf** **l, g** | 27 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>  
Ossenhaas, vis van de dag en gamba's op een bedje van tagliatelle met citroenbotersaus

*Bij alle hoofdgerechten serveren wij huisgemaakte Zèllandse friet en mayonaise*

Heeft u een bepaald dieet? Geen enkel punt maar geef het wel even aan.

**v, kan ook vegetarisch** - **l, kan ook lactosevrij** - **g, kan ook glutenvrij**



# Restaurant de Pastorie

## Vlees noch vis, hoofdgerechten vegetarisch

- **En daarmee pasta!!** l, v | 19 ¾  
Pasta met diverse soorten paddenstoelen en Parmezaanse kaas
- **Over het randje...** v, g | 21 ½  
Zoete puntpaprika gevuld met een mousse van ricotta, walnoten en gegratineerde bloemkoolroosjes
- **Mooi groen is nie lilluk** v, g | 23 ½  
Groene asperges met avocado-mayo en ossekopkaas, geserveerd met tagliatelle  
**Tip\*** Kan ook vegan met een crème van kikkererwten en dragon

*Bij alle hoofdgerechten serveren wij huisgemaakte Zèllandse friet en mayonaise*

Elke keer de juiste sfeer

4- of 3-gangmenu

Feest 6 tot 20 personen in eigen ruimte

Trouwlocatie

Zakenlunch  
Oudere rondsels

Koffie Borrel  
Zondag terras

Nostalgisch Pastorie

Lunch

Binnenbierbrouwerij  
Gekuisde bierkeuze

2 le Circle

Voor alles wat mensen samenbrengt...

DE PASTORIE  
ZEELAND

Kerkstraat 51, Zeeland  
0486 852 300  
depastoriezeeland.nl  
woensdag t/m zondag vanaf 11.30 uur

Heeft u een bepaald dieet? Geen enkel punt maar geef het wel even aan.

v, kan ook vegetarisch - l, kan ook lactosevrij - g, kan ook glutenvrij



# Restaurant de Pastorie

---

## *Nagenieters*

- **De blanke dame** v, g | 8 ½  
Dame Blanche, vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom
- **Hangop** v, g | 8 ½  
Seizoenshangop
- **Bloedje serieus lekker** l, v, g | 9 ½  
Bloedsinaasappelsorbetièr-ijs met bloedsinaasappelsaus, fruit en slagroom
- **Crème de la crème** v, g | 8 ½  
Crème brûlée met een bol vanille-ijs op traditionele wijze
- **Chocoladedroom** v, g | 9 ¾  
Voor de echte chocoladeliefhebber...
- **Dubbelzolekker** v | 9 ¾  
Bailysparfait tussen twee wafels met een karamelsaus
  
- **Proeverij de Pastorie** l, v, g | 12 ½  
Een combinatie van verschillende verrassende desserts
  
- **Voor de echte kaaskop...** v, g | 14 ½  
Kaasplateau met diverse soorten kaas en bijpassende garnituren  
*In combinatie met een lekker glaasje 10 jaar oude Tawny Port | 18 ½*
  
- **Wie van de twee "mini of tip"?** v, g | | 6 ¾  
Kopje koffie, thee of cappuccino met naar keuze een stukje Tiramisu tip of mini Monchou

Uiteraard hebben we ook diverse soorten koffie's, smulkoffies & thee voor u op onze dessertkaart.

Heeft u een bepaald dieet? Geen enkel punt maar geef het wel even aan.

v, kan ook vegetarisch - l, kan ook lactosevrij - g, kan ook glutenvrij

