

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 | 15
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 | 11 ½
Tompouce van geroosterde paprika en fetakaas met huisgemaakte tomatenjam
- **Watergevecht** l, g | 19 ½
Luxe visplateau met diverse warme & koude gerechten die de wateren ons te bieden hebben
- **Kiplekker...** l, g | 9 ½
Huisgerookte kip met crème fraîche en jalapenocrème
- **Het rolt van de tong** | 10 ½
Rundertong van eigen runderen met Madeirasaus
- **Brood en toebehoren** v, l, g | 6
Heerlijk brood met toebehoren

Liquide opwarmers, soepen

- **Als paddenstoelen uit de grond** v, l, g | 7 ¼
Heldere paddenstoelensoep met een vleugje Madeira
- **In het rood staan** v, g | 6 ½
Huisgemaakte tomatensoep met huis gedraaide soepballen
- **Dwars door den hof** l, g | 7
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** | 28 ½
De lekkerste tournedos van de regio,
met gebakken spek, ui en een lichte pepersaus
- ***Is t geen pareltje*** **l, g** | 23 ½
Parelhoenboutje met frambozensaus en gebakken fruit
- ***Het haasje*** **l, g** | 22 ½
Varkenshaas met paddenstoelenroomsaus
- ***Kan nie kiezen*** **l, g** | 24 ½
Een combinatie van ossenhaas, varkenshaas en kip
- ***Leef als een zigeuner*** **l** | 21
Grote krokante schnitzel met zigeunersaus

Goede vangst, hoofdgerechten vis

- ***Dubbeldekker*** **l, g** | 29 ½
Sandwich van zeebaarsfilet, gevuld met scampi's met witte wijnsaus
- ***Ik zal em*** **l, g** | 24 ½
Zalm met een dakje van gerookte zalm en pesto en een tomaten-Hollandaisesaus
- ***GigaGamba's*** **l, g** | 26 ½
Gamba's geserveerd met boekweitnoedels op Oosterse wijze
- ***Surfen turf*** **l, g** | 29 ½
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 | 24 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

4 of 5-gangmenu

Elke keer de juiste sfeer

Koffie
Borrel
Zonig terras

Nostalgisch
Pastoraal

Feest 6 tot 20 personen
in eigen ruimte

Trambocade

Zakkerkuch
Oudwre ronds

Bierbierchen/bezamer
Gekuberd

Lunch

à la Carte

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
- **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

