



SABOR

MENU

SUGGESTIEMENU

Tonijntartaar
OF
Gevulde vissersschelp

Lamskroon
OF
Zeetongfilet Sabor

Dessert van de chef
OF
Irish coffee

65€
per
persoon

LUNCH

Enkel 's middags op weekdays,
niet op feestdagen

Voorgerecht van de week 15

Hoofdgerecht van de week 25

Koffie | Thee

35€
per
persoon

MENU SABOR

Rundscarpaccio
OF
Garnaalkroketter

Steak
béarnaise | salades
OF
Kabeljauwhaas
seizoensgroenten | hollandaise

Crème brûlée
OF
Dame blanche

49€
per
persoon

OM TE DELEN... OF NIET

Gefrituurde visreepjes 17
Tonijntartaar 20
Rundscarpaccio 20
Gevulde vissersschelp 18
Scampi diabolique 19
1 st kaaskroket 10
2 st kaaskroket 18
1 st garnaalkroket 12
2 st garnaalkroket 20
Wijngaardslakken 16
lookboter
Voorgerecht als hoofdgerecht 3,5

NAGERECHTEN

Suggestie dessert van de chef 12
Crème brûlée 12
Dame blanche 10
Coupe Brésélienne 10
Citroensorbet 10
Kolonel 14

HOOFDGERECHTEN

Steak 30
salades
Filet pur Limousin 40
salades
Lamskroon 40
Zeetongfilet Sabor 40
Kabeljauwhaas 35
seizoensgroenten | hollandaisesaus
Tonijnsteak 35
chorronsau
Catch of the day 35
Scampi diabolique 30
Garnaalkroketter 30
3 stuks | salades
Kaaskroketter 28
3 stuks | salades
Vegetarische groenteschotel 30

Keuze saus 4
peper, champignon, béarnaise,
roquefort, chorron
Supplement 4
frietjes, kroketjes, puree

Hoofdgerechten worden geserveerd met
frietjes, kroketjes of puree

KINDERGERECHTEN

Pasta bolognaise 13
Garnaalkroketjes 2 st 22
Kaaskroket 2 st 20
Frikandel 2 st 13

OPEN

DI-VR 12u-13u30 & 18u30-21u
ZA 18u30-21u

TEL

+32 59 70 29 39

