



# SABOR

## MENU

### MOSSELEN

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| <b>Natuur</b>     | <b>31</b> |
| als voorgerecht   | 17        |
| <b>Witte wijn</b> | <b>34</b> |
| als voorgerecht   | 19        |
| <b>Room</b>       | <b>34</b> |
| als voorgerecht   | 19        |
| <b>Look</b>       | <b>34</b> |
| als voorgerecht   | 19        |
| <b>Maroilles</b>  | <b>34</b> |
| als voorgerecht   | 19        |

### LUNCH

Enkel 's middags op weekdays,  
niet op feestdagen

**Voorgerecht van de week 15**

**Hoofdgerecht van de week 25**

**35€**  
per  
persoon.

Koffie | Thee

### MENU SABOR

**Rundscarpaccio**

OF

**Garnaalkrokette**

**Steak**

béarnaise | salades

OF

**Kabeljauwhaas**

seizoensgroenten | hollandaise

**Crème brûlée**

OF

**Dame blanche**

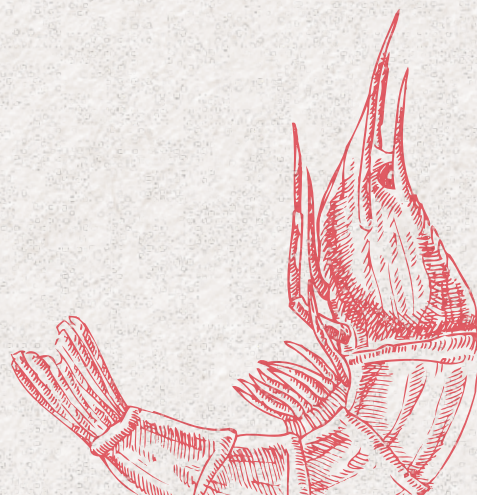
**49€**  
per  
persoon

### OM TE DELEN... OF NIET

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>Gefrituurde vis mix</b>          | <b>17</b>  |
| <b>Padron pepers</b>                | <b>13</b>  |
| <b>Rundscarpaccio</b>               | <b>20</b>  |
| <b>Gamba's</b>                      | <b>22</b>  |
| gegrild in de Josper BBQ            |            |
| <b>Burratta</b>                     | <b>19</b>  |
| tomaat   basilicum                  |            |
| <b>Scampi diabolique</b>            | <b>19</b>  |
| <b>1 st kaaskroket</b>              | <b>10</b>  |
| <b>2 st kaaskroket</b>              | <b>18</b>  |
| <b>1 st garnaalkroket</b>           | <b>12</b>  |
| <b>2 st garnaalkroket</b>           | <b>20</b>  |
| <b>Wijngaardslakken lookboter</b>   | <b>16</b>  |
| <b>Voorgerecht als hoofdgerecht</b> | <b>3,5</b> |

### NAGERECHTEN

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Suggestie dessert van de chef</b> | <b>12</b> |
| <b>Crème brûlée</b>                  | <b>12</b> |
| <b>Dame blanche</b>                  | <b>10</b> |
| <b>Coupe Brésélienne</b>             | <b>10</b> |
| <b>Citroensorbet</b>                 | <b>10</b> |
| <b>Kolonel</b>                       | <b>14</b> |



### HOOFDGERECHTEN

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Steak</b>                               | <b>30</b> |
| salades                                    |           |
| <b>Filet Pure Limousin</b>                 | <b>40</b> |
| salades                                    |           |
| <b>Gamba's</b>                             | <b>35</b> |
| gegrild in de Josper BBQ   salades         |           |
| <b>Ribeye</b>                              | <b>40</b> |
| salades                                    |           |
| <b>Zeetongen gebakken</b>                  | <b>45</b> |
| salades                                    |           |
| <b>Kabeljauwhaas</b>                       | <b>35</b> |
| seizoensgroenten   Hollandaisesaus         |           |
| <b>Catch of the day</b>                    | <b>35</b> |
| <b>Scampi diabolique</b>                   | <b>30</b> |
| <b>3 st garnaalkrokette</b>                | <b>30</b> |
| salades                                    |           |
| <b>3 st kaaskroket</b>                     | <b>28</b> |
| salades                                    |           |
| <b>Vegetarische groenteschotel</b>         | <b>30</b> |
| <b>Keuze saus</b>                          | <b>4</b>  |
| peper, champignon, béarnaise,<br>roquefort |           |
| <b>Supplement</b>                          | <b>4</b>  |
| frietjes, kroketjes, puree, krielaardappel |           |

Hoofdgerechten worden geserveerd met  
frietjes, kroketjes, puree of  
krielaardappel

### KINDERGERECHTEN

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>Pasta bolognaise</b>      | <b>13</b> |
| <b>Garnaalkroketjes 2 st</b> | <b>22</b> |
| <b>Kaaskroket 2 st</b>       | <b>20</b> |
| <b>Frikandel 2 st</b>        | <b>13</b> |

### OPEN

|              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| <b>DI-VR</b> | <b>12u-13u30 &amp; 18u30-21u</b> |
| <b>ZA</b>    | <b>18u30-21u</b>                 |

### TEL

**+32 59 70 29 39**