
OM TE DELEN

Ansjovis Ahumada 12ogr	16
Chupito's, gefrituurde inkvisjes	16
Chistorra, worstjes gebakken	16
Mini Kaaskroketjes	10
Mini Garnaalkroketjes	14

VOORGERECHTEN

Tataki van Tonijn	22
Gegrilde Gamba's	22
Rundscarpaccio	20
Garnaalkroketten	12/20
Kaaskroketten	9/15

HOOFDGERECHTEN

Garnaalkroketten 3st	28
Gegrilde Gamba's	32
Zeetong Gebakken	39
Kabeljauwhaas, Basilicum, Kerstomaten	32
Mosselen (seizoen) Natuur, Room, Look, Witte Wijn	30
Vegan Thai Curry	26

VLEESSUGGESTIES BY DIERENDONCK

Filet Mignon	28
Filet Pure Vlaams Rood	40
Vlaams Rood	36
Rubia Galega (Spanje)	49

Keuze saus: Peper, Champignon, Béarnaise, Roquefort

Keuze: Gemengde salade, Witlofsalade

De hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, kroketjes, of puree

NAGERECHTEN

Selectie Geaffineerde Kazen by kaashuis Bovèr De Haan	15
Crème Brulée	9
Dame Blanche	8
Coupe Brésélienne	8
Dessert van de chef	10
Coupe huisgemaakte Advocaat	12
Huisgemaakte Advocaat	8

OPENINGSTIJDEN

DI, Wo, Do, VR :	12U-13U30	18U-21U
ZA :		18U-21U

RESERVEREN



059 70 29 39



SABORDEHAAN.BE

SUGGESTIE MENU

Tataki van Tonijn of
Gegrilde Gamba's

Zeetong Gebakken (supl 5€) of
Kabeljauwhaas, Basilicum, Kerstomaten of
Vlaams Rood Ribeye Dry Aged of
Filet Pure Vlaams Rood (supl 6€)
Rubia Galega (supl 15€)

Selectie Geaffineerde Kazen of
Dessert van de chef
Irish Coffee

€55/p

MENU SABOR

Rundscarpaccio of
Garnaalkroketten

Filet Mignon, Béarnaise of
Kabeljauwhaas, Seizoensgroenten, Hollandaise

Crème Brulée of
Dame Blanche

€42/p

WEEKLUNCH

Voorgerecht van de week

Hoofdgerecht van de week

Koffie / Thee

€29/p

Enkel 's middags op weekdays, niet op feestdagen