

RESTAURANT  
**DE ZEEGER**

---



## RESTAURANT DE ZEEGER

---

Restaurant de Zeeger is gelegen op golfbaan Zeegersloot in Alphen aan den Rijn, in het centrum van het Groene Hart. Hier, in de ideale uitvalsbasis voor een dagje golfen, fietsen, of wandelen, werken wij met passie en gevoel voor ambacht om onze gasten een heerlijke culinaire beleving te bezorgen. Golfer of natuurgenieter, u bent van harte welkom in het restaurant, en op ons terras met prachtig uitzicht en zonnescherm. In ons restaurant werken we altijd met lokale producten en leveranciers, en komt er dus geen enkel gerecht uit een pakje. De menukaart is dan ook voorzien van leuke achtergrondinformatie over onze ingrediënten en bereidingswijzen.

*Heeft U vragen of wensen met betrekking tot onze gerechten,  
ons team staat altijd voor U klaar!*

# Lunch



Alle broden die geserveerd worden bij de lunch zijn huisgemaakt. U heeft de keuze tussen bruin of wit.

## BROODJES

KAAS.....	€3.75
HAM.....	€3.75
OUDE KAAS.....	€4.25
TONIJNSALADE.....	€5.25

## TOSTI'S

HAM/KAAS.....	€3.25
KAAS.....	€3.25
KAAS TOMAAT.....	€3.25

## LUXE BROODJES

<b>BROODJE HUISGEROOKTE ZALM</b> .....	€8.50
met crème van savora mosterd en dragon, kappertjes, sjalot en Hollandse krop	
<b>BROODJE HUISGEROOKT RUNDVLEES</b> .....	€7.75
met gekookt ei en overjarige kaas	
<b>BROODJE KALFSGEHAKTBAL</b> .....	€8.50
met jus, mosterd en mayonaise	
<b>BROODJE PITA</b> .....	€7.50
met gegrilde groentes en feta uit de oven	



## SOEPEN

MAANDSOEP.....	€6.50
TOMATENSOEP.....	€5.50

## BROOD EN PATISSERIE

In het brood dat we bij Restaurant de Zeeger serveren is vanaf de eerste minuut het respect voor het oude broodbakkersambacht terug te vinden. Onze broden komen dagelijks vers uit de oven, zodat u de unieke smaak van een heerlijk product volgens eigen receptuur kunt ervaren. Ook het koekje bij de koffie en de taarten komen uit eigen keuken en volgen klassieke recepten, uiteraard wel met een eigen twist.

## LUNCH KLASSIEKERS

<b>BROODJE GEZOND</b> .....	<b>€6.50</b>	
met ham, kaas, komkommer, tomaat en gekookt ei		
<b>CLUBSANDWICH KIP</b> .....	<b>€9.50</b>	
met huisgerookte kip, basilicummayonaise, komkommer, sla en spek		
<b>CLUBSANDWICH ZALM</b> .....	<b>€10.50</b>	
met huisgerookte zalm, bieslook-roomkaas, komkommer en dille		
<b>UITSMIJTER</b> .....	<b>€8.50</b>	
met ham, kaas en/of spek		
<b>OMELET</b> .....	<b>€8.75</b>	
met ham, kaas of boerengroenten		
<b>KROKET OP BROOD</b> .....	<b>1st €4.25</b>	
met mosterd		<b>2st €7.50</b>
<b>12 UURTJE</b> .....	<b>€12.00</b>	
Broodje kroket, spiegelei met ham/kaas, een kom soep en frisse salade		
<b>BROODJE BIEFSTUK</b> .....	<b>€12.50</b>	
met jus (friet+€2.50)		



## BROODJES VOOR OP DE BAAN

U kunt de koude broodjes ook bestellen voor in de baan, als sandwich box of op een pistolet.

## BROODJE VAN DE MAAND

Elke maand hebben we een nieuw lekker broodje met mooie producten uit het seizoen.

Vraag de bediening voor de mogelijkheden op dit moment.

# Bistro



Alle salades worden geserveerd met huisgemaakt brood.

## SALADES

- SALADE NICOISE** ..... €11.50  
tonijn, rode ui, harricot verts, ei, ansjovis, olijven, balsamico en olijfolie
- SALADE WARME GEITENKAAS** ..... €11.50  
met rucola, komkommer, tomaat, noten en honingdressing
- SALADE GAMBA'S, VAN DE PLANCHA** ..... €14.50  
met knoflook, groene kruiden dressing en aoli
- SALADE BIEFSTUKREEPJES** ..... €14.50  
met Oosterse dressing

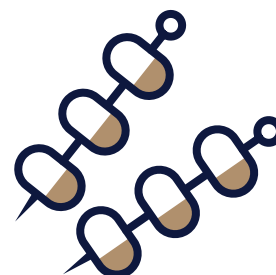


## PLAT DU JOUR

Elke dag serveren wij een simpele, goede, verse maaltijd. Vraag bij de bediening voor de mogelijkheden van vandaag.

## BISTRO KLASSIEKERS

- AERLANDER HAMBURGER** ..... €14.50  
met spek, augurk, tomaat en BBQ saus met friet
- HUISGEMAAKTE KIPPENDIJENSATE** ..... €12.50  
met pindasaus, sla en friet
- SPARERIBS VAN DE SMOKER** ..... €14.50  
met friet en sla
- LAMSBURGER** ..... €15.50  
met Ras el Hanout, tzatziki, komkommer en rode ui
- TAGLIATELLE** ..... €14.50  
met champignon-roomsaus, pancetta, cherry tomaten en Parmezaanse kaas



# Diner



Als hoofdgerecht rekenen wij  
1,4x de vermelde prijs

## VOORGERECHTEN

<b>TAGLIATELLE VAN ASPERGE</b> .....	<b>€11.50</b>
met truffel, dragon en roze garnalen	
<b>TABOULEH, COUSCOUS SALADE</b> .....	<b>€11.50</b>
met gerookte lamsfilet en harissa saus	
<b>WORTEL UIT DE OVEN</b> .....	<b>€9.50</b>
met bloedsinaasappel, gemarineerde venkel en gember-dressing	
<b>FOCACCIA</b> .....	<b>€4.50</b>
met pesto mayonaise en olijfolie	



## 3, 4 OF 5 GANGEN DINER VAN DE CHEF

---

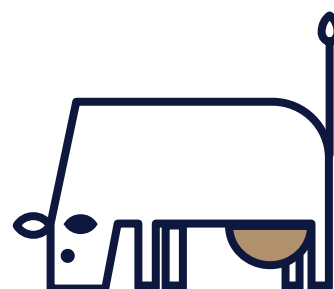
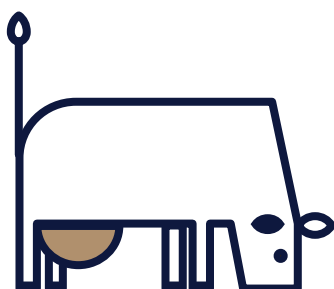
3 Gangen	€ 29.50
4 Gangen	€ 34.50
5 Gangen	€ 39.50

## RUNDVLEES

Het rundvlees van onze kaart heeft geen lange weg afgelegd. Onze rundvleesgerechten worden namelijk allemaal bereid met vlees van de koeien die grazen in de weides van het Groene Hart.

Wat deze Aerlander runderen zo bijzonder maakt? De dieren zijn 4,5 jaar oud voor ze geslacht worden. Koeien hebben altijd twee keer gekalfd, en de kalveren zijn opgegroeid aan de zijde van hun moeder. Het is dus geen hoogproductieras, maar vee waar veel liefde en aandacht aan is besteed.

Daarnaast krijgt het door de grasvoering en bewegingsvrijheid een prachtige smaak en structuur.



# Diner

Alle hoofdgerechten worden  
geserveerd met friet

## HOOFDGERECHTEN

<b>ASPERGE FLAMANDE</b> .....	<b>€18.50</b>
ham, gekookt ei, botersaus en krieltjes	
<b>GEGRILDE ASPERGES</b> .....	<b>€19.50</b>
met kabeljauw en oosterse saus	
<b>SLIPTONGEN</b> .....	<b>€19.50</b>
met hazelnoot-citroenboter en een frisse salade	
<b>AERLANDER RUNDER PICANHA VAN DE SMOKER</b> .....	<b>€22.50</b>
met cantharellen-roomsaus en gebakken romanesco en gegrilde tomaat	
<b>PARMEZAANSE AUBERGINE</b> .....	<b>€16.50</b>
gegrilde aubergine, tomatensaus, basilicum, Parmezaanse kaas en mozzarella	

## DINER KLASSIEKERS

<b>ZEETONG</b> .....	<b>€27.50</b>
met friet en salade	
<b>AERLANDER TOURNEDOS ROSSINI</b> .....	<b>€34.50</b>
madeira truffeljus, wilde spinazie, champignons en eendenlever	
<b>VISPLATEAU</b> .....	<b>€22,50 p.p.</b>
met verschillende soorten rauwe, gebakken en/of gerookte vis Geserveerd met brood, sauzen en frisse salade. (min. 2 personen)	
<b>Aanbieding:</b> €60,00 voor plateau 2 personen + fles Esprit Mer	

## FRIET

Wat is het lekkerste frietje?

Volgens ons een verse friet, gemaakt van hoge kwaliteit aardappelen, die gebakken is in ossewit. Een bereidingswijze die zijn oorsprong vindt in Vlaanderen, waar men natuurlijk als geen ander de traditionele smaak van echte friet weet te waarderen.

Buiten de fantastische smaakbeleving die het oplevert, heeft onderzoek bovendien uitgewezen dat het gebruik van ossewit zelfs gezonder is dan zonnebloemolie.

# Diner

Bij de koffie en thee serveren wij onze heerlijke, huisgemaakte koekjes.

## NAGERECHTEN

**APPELTAART** ..... €6.50

met vanille ijs en slagroom

**WECKPOTJE** ..... €7.75

gevuld met yoghurtmousse, rabarber compote en kersen

**DAME BLANCHE** ..... €7.75

brownie, vanille ijs, slagroom, amandelkruim en chocoladesaus

**KAASPLATEAU** ..... €9.50 – 14.50

3 of 5 kazen geserveerd met truffelhoning en kletsenbrood



## CAFÉ DE ZEEGER

Een dubbele espresso met eikenhout gelagerde gin, slagroom en sinaasappel-zestes.

## KOFFIE

Koffie ..... €2.25

Cappuccino ..... €2.75

Espresso ..... €2.25

Dubbele espresso ..... €3.25

Esspresso machiatto .... €2.75

Koffie verkeerd ..... €3.00

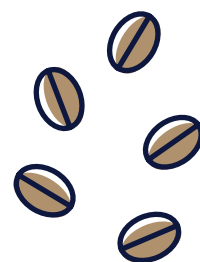
Latte machiatto ..... €3.00

Thee ..... €2.10

Verse muntthee ..... €2.75

De Zeeger thee ..... €2.75

Met verse gember en citroen



## KOFFIE

Buiten onze gerechten is natuurlijk ook onze koffie van speciale kwaliteit. In samenwerking met een koffiebrander hebben wij onze eigen koffiemelange samengesteld, waarvan de blend bestaat uit 100% Arabica bonen en laag is in cafeïne. Bovendien is het van duurzame herkomst. Bevalt het? Dan kunt u ook thuis genieten van deze unieke koffie. Deze is in verpakkingen van 750 gram aan te schaffen bij de bar.

