

# Het Sijfse Begin

29,50

2-GANGEN

(mogelijkheid om uit te breiden naar 3-gangen)

## VOORGERECHT

---

### RUNDERRIBEYE CARPACCIO

met romige truffeldressing, geschaafde Parmezaan, krokante kappertjes en krokant spekzout

BIERSUGGESTIE: DE KONINCK BOLLEKE

### NOORDZEEVISSOEP

met Noordzeevis, zeekraal, crouton en rouille

BIERSUGGESTIE: SCHELDE ZEEZUIPER

### GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola en een honingdressing

BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZE

## HOOFDGERECHT

---

### KLASSIEKE FISH & CHIPS

krokante kabeljauw met doperwtenspuree en huisgemaakte tartaarsaus

BIERSUGGESTIE: KROMME HARING INKTVIS

### BLACK ANGUS BURGER

van de grill met sweet pickle relish, cheddar, tomaat, bacon, gefrituurde uienringen en Sijfs burgersaus

BIERSUGGESTIE: LA CHOUFFE

### SATÉ VAN KIPPENDIJ

met huisgemaakte pindasaus, zoetzure groenten, kroepoek en krokante uitjes

BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND

### REDEFINE MEAT BURGER

met avocado, radijskiemen, komkommer en kimchi-mayonaise

BIERSUGGESTIE: LA CHOUFFE



## AFTER DINNER

---

### DAME BLANCHE

met vanilleroomijs, pure chocoladesaus en gesuikerde amandelen en slagroom

*Optioneel* +8,50

 vegetarisch  vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.



# Bourgondisch Genot

34,50

2-GANGEN

(mogelijkheid om uit te breiden naar 3-gangen)



## VOORGERECHT

---

### NOORDZEEVISSOEP

met Noordzeevis, zeekraal,  
crouton en rouille

BIERSUGGESTIE: SCHELDE ZEEZUIPER

### UIENSOEP

met kaascrouton en chorizo

BIERSUGGESTIE: KARMELIET TRIPEL

### GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola  
en een honingdressing

BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZER

## HOOFDGERECHT

---

### SATÉ VAN KIPPENDIJ

met huisgemaakte pindasaus, zoetzure  
groenten, kroepoek en krokante uitjes

BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND

### GEGRILDE SPARERIBS

ribs van de Robata Grill met mais  
en een koolsalade

BIERSUGGESTIE: ST. BERNARDUS ABT 12

### KLASSIEKE FISH & CHIPS

krokante kabeljauw met  
doperwtenpuree en

huisgemaakte tartaarsaus

BIERSUGGESTIE: KROMME HARING INKTVIS

### BIERSTOOF VAN RUNDVLEES

langzaam gegaard rundvlees in een  
donkere biersaus, met geroosterde  
wortels en knapperige boerenkoolchips

BIERSUGGESTIE: MAREDSOUS BRUIN

### REDEFINE MEAT BURGER

met avocado, radijskiemen,  
komkommer en kimchi-mayonaise

BIERSUGGESTIE: LA CHOUFFE

## AFTER DINNER

---



### DAME BLANCHE

met vanilleroomijs, pure chocoladesaus en  
gesuikerde amandelen en slagroom

### TARTE TATIN

klassiek appeltaartje met crème  
fraîche, karamel en rozijnenijs

*Optioneel* +8,50

 vegetarisch  vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.



# Sijf Signature

44,50  
3-GANGEN



## VOORGERECHT

---

### RUNDERRIBEYE CARPACCIO

met romige truffeldressing, geschaafde Parmezaan, krokante kappertjes en krokant spezkout  
BIERSUGGESTIE: DE KONINCK BOLLEKE

### BRIOCHE GEROOKTE VIS

met gerookte zalm, heilbot en forel, afgewerkt met haringkaviaar  
BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND

### GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola en een honingdressing  
BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZER

## HOOFDGERECHT

---

### AZIATISCHE ZEEBAARS

zeebaarsfilet uit de oven met bimi, noedels, chili, limoen, soja en sesam  
BIERSUGGESTIE: DUVEL TRIPEL HOP CITRA

### DIAMANTHAAS

met pepersaus, geroosterde groenten en chimichurri  
BIERSUGGESTIE: CHIMAY BLAUW

### SEITAN STEAK

met geroosterde paddenstoelen, gegrilde groenten, chimichurri en zoete aardappelfriet  
BIERSUGGESTIE: KASTEEL ROUGE

## AFTER DINNER



---

### PÊCHE MELBA

gepocheerde perzik met framboos, amandelen en vanille-ijs

### TARTE TATIN

klassiek appeltaartje met crème fraîche, karamel en rozijnenijs

 vegetarisch  vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.



# Chef s Prestige

47,50  
3-GANGEN



## VOORGERECHT

---

### STEAK TARTAAR

rundvlees, kappertjes, truffelmayonaise  
en zuurdesemkrokant  
BIERSUGGESTIE: DUVEL

### GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola en  
een honingdressing  
BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZER

### BRIOCHE GEROOKTE VIS

met gerookte zalm, heilbot en forel,  
afgewerkt met haringkaviaar  
BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND

## HOOFDGERECHT

---

### STEAK TARTAAR

rundvlees, kappertjes, truffelmayonaise  
en zuurdesemkrokant  
BIERSUGGESTIE: DUVEL

### RIBEYE STEAK

"CAFÉ DE PARIS" (250 GR)  
met Café de Paris-boter, geroosterde  
groenten en chimichurri  
BIERSUGGESTIE: CHIMAY BLAUW

### BRIOCHE GEROOKTE VIS

met gerookte zalm, heilbot en forel,  
afgewerkt met haringkaviaar  
BIERSUGGESTIE: TROTS ROTTERDAMS BLOND

### DIAMANTHAAS

met pepersaus, geroosterde groenten  
en chimichurri  
BIERSUGGESTIE: CHIMAY BLAUW

### GEGRILDE HALLOUMI

met gekarameliseerde vijgen, rucola en  
een honingdressing  
BIERSUGGESTIE: KOMPAAN LEFGOZER

### SEITAN STEAK

met geroosterde paddenstoelen,  
gegrilde groenten, chimichurri en zoete-  
aardappelfriet  
BIERSUGGESTIE: KASTEEL ROUGE

## AFTER DINNER



---

### PÊCHE MELBA

gepocheerde perzik met framboos,  
amandelen en vanille-ijs

### TARTE TATIN

klassiek appeltaartje met crème  
fraîche, karamel en rozijnenijs

 vegetarisch  vegan

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.