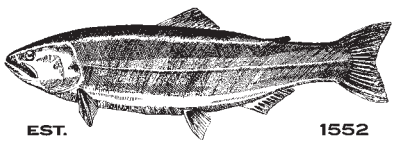
DE ZALM



EST. 1552

BRASSERIE - BAR

Diner



SOEPEN

10:00-23:00 UUR

WILDBOUILLON 5
PADDENSTOELEN EN TRUFFELROOM

FRANSE UIENSOEP 5

SOUP DU JOUR 5

Salades

10:00-23:00 UUR

GEITENKAAS 13
GEPANEERDE GEITENKAAS, HONING, SPEKJES, HAZELNOOTKRUIM, MESCLUN, HONING-TIJMDRESSING

GEROOKTE ZALM 13
HUISGEROOKTE ZALM, ROMAINE SLA, CROUTONS, EI, GOUDSE OPLEGKAAS, KNOFLOOK-DILLE DRESSING

SALADE 352 13
HARICOTS VERTS, CHAMPIGNONS, HERTENHAM, CRANBERRY, BALSAMICODRESSING

CAESAR 11
ROMAINE SLA, GEKONFIJTE KIP, CROUTONS, EI, GOUDSE OPLEGKAAS, WORCESTER DRESSING

ALLE SALADES WORDEN GESERVEERD MET FRANS STOKBROOD EN ROOMBOTER

WIJ HOUDEN GRAAG REKENING MET EVENTUELE ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN. OVERLEG MET ONS BEDIENEND PERSONEEL VOOR DE MOGELIJKHEDEN.

Fingerfood

10:00-23:00 UUR

GEROOSTERDE AMANDELEN & OLIJVEN 6

STOKBROOD 5
MET FLEUR DU SEL EN TRUFFELBOTER

BRUSCHETTA'S 7
TOMATENTAPENADE EN MOZZARELLA

GARNALENKROKETJES 7
COCKTAILSAUS

GEBAKKEN MOSSELTJES 8
PASTIS, UI EN ROOM

CALAMARES À LA ROMANA 8

KAASTENGELS 9ST. **8**

PATA NEGRA (50GR.) **14**
PAIN CATALAN

KAASPLATEAU 9
SELECTIE VAN BINNEN- EN BUITENLANDSE KAZEN, NOTEN, APPEL-MOSTERDCOMPÔTE & BROOD

HUISGEROOKTE ZALM 9
DILLECRÈME

PEKING DUCK SPRINGROLLS 11
HOISINSAUS 6ST.

CHARCUTERIE 13
GEROOKTE HAM- & DROGE WORSTSOORTEN, CORNICHONS

LES ENTRÉES

10:00-23:00 UUR

PALETTE DE ZALM 2PERS. **25**
PROEVERIJ MET OESTERS, GARNALEN, BOUILLABAISSE, HUISGEROOKTE ZALM, GEROOKTE ZEEBAARS EN CROSTINI'S

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL 12

HUISGEROOKTE ZALM 11
MIERIKSWORTEL, RODE UI EN KAPPERTJES

GEROOKTE ZEEBAARS 10
AARDAPPELSALADE TIÈDE EN KRUIDENMAYONAISE

HANDGESNEDEN CARPACCIO 11
VAN DE KOGEL MET PIJNBOOMPITTEN, GOUDSE OPLEGKAAS EN BASILICUMOLIE

HERTENROSBIEF 10
PADDENSTOELENSALADE, NOTENDRESSING

VEGETARISCH TAARTJE 7
WALNOOT, GEITENKAAS EN RODE PORT STROOP

EENDENBORST FILET 10
GEKONFIJT CITRUSFRUIT EN EENDENLEVERKRULLEN



Fruits de Mer

10:00-23:00 UUR

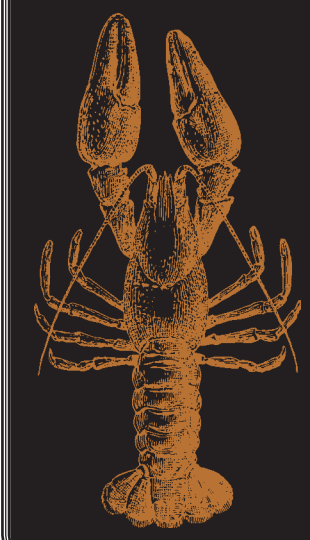
Les Plateaux VANAF 2 PERSONEN

PLATEAU FRUITS DE MER 'SPECIALE' 27 ½ PP
DIVERSE SOORTEN SCHAAL- & SCHELPDIEREN

SUPPLEMENT KREEFT 22 ½ PP

ALLE PLATEAUS WORDEN GESERVEERD MET MIGNONETTE VINAIGRETTE, AIOLI, ROUILLE, HUISGEMAAKTE MAYONAISE & STOKBROOD

★ ★ ★



Oesters & Kreeft

ZEEUWSE CREUSES
½ DOZIJN **14** - 1 DOZIJN **24**

OESTERS ROCKEFELLER
KROKANT GEBAKKEN MET SPINAZIE EN MORNAY SAUS 3ST. **12** - 6. ST **22**

KREEFT 450-550 GRAM
GEKLAARDE BOTER EN HUISGEMAAKTE MAYONAISE

HALF **23 ½** - HEEL **43 ½**

MENU DU JOUR
wisselend 3 gangenmenu 32,50

Plates
12:00-23:00 UUR

ENTRECÔTE 300 GR. **FRITES 22**

GAMBA'S FRITES 22

MOULES FRITES 19

STEAK TARTARE 19

KOEIEN EN KAAS BURGER VAN TOPSLAGER TON DITO **17**
DELUXE MET BACON EN KAAS + **2**

BIJ ALLE PLATES WORDT SALADE, POMMES FRITES EN HUISGEMAAKTE MAYONAISE GESERVEERD

Les Poissons
12:00-23:00 UUR

VANGST VAN DE DAG
AANBEVOLEN VISGERECHT
DOOR ONZE CHEF
DAGPRIJS

SNOEKBAARSFILET 22 ½
ZUURKOOL EN BEURRE BLANC

ZALMFILET VAN DE GRILL 18
MET KRUIDENCRÈME

BOUILLABAISSE 19
RIJK AAN VISGARNITUUR, CROUTONS,
ROUILLE EN GERASPTE KAAS

HEILBOT 'EN PAPILLOT' 21
SEIZOENSGROENTEN EN TRUFFELBOTER

GEBAKKEN KABELJAUW 22
MET KREEFTEN BEARNAISE

BIJ DEZE VISGERECHTEN WORDT GROENTEGARNITUUR
EN POMMES PERSIL GESERVEERD



Les Petits & Petites
10:00-21:00 UUR

KINDEREN LEREN PROEVEN
½ PORTIES VOOR DE HELFT
VAN DE PRIJS

3 CRÊPES 5
MET NUTELLA, JAM OF SUIKER

FISH AND CHIPS 9

KINDERIJSJE 2 ½

OF DE BEKENDE KINDERGERECHTEN
IN OVERLEG MET DE KEUKEN



PASTA'S & QUICHE
12:00-23:00 UUR

VERSE LINGUINE 13/19
MET VERSE TRUFFEL

VERSE LINGUINE 12/18
MET GEGRILDE SEIZOENSGROENTEN

VEGETARISCHE QUICHE 16
BOSUI, GEDROOGDE TOMAAT, GOUDSE
KAAS, BALSAMICOSTROOP



Vlees & Gevogelte
12:00-23:00 UUR

FAZANTENBOUT 19
ZUURKOOLSTAMPPOT,
BUIKSPEK EN WILDJUS

TOURNEDOS 24
BEARNAISE

SURF & TURF 39 ½
TOURNEDOS & ½ KREEFT
MET KREEFTENJUS

RUNDER RIB-EYE 20
CAFÉ DE PARIS

HERTENBIEFSTUK 22
WILDGARNITUUR EN CRANBERRYSAUS

WILDZWIJN RUGFILET 20
MORILLEJUS

CÔTE DE BOEUF PER 2 PERS. **46**
GARNITUUR BOURGUIGNONNE

BIJ DEZE GERECHTEN WORDT GROENTEGARNITUUR
EN POMMES GRATIN GESERVEERD

Sides & Sauzen

GEGRILDE GROENTEN 3

HARICOTS VERTS & SPEK 4 ½

ROERGEBAKKEN SPINAZIE 4 ½

SALADE VERT 5

GEBAKKEN PADDENSTOELEN 3 ½

POMMES GRATIN 3 ½

POMMES FRITES 3 ½

POMMES PERSIL 3 ½

BEARNAISESAUS 3

BLAUWSCHIMMELSAUS 2

WIJ HOUDEN GRAAG REKENING MET EVENTUELE
ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN. OVERLEG MET ONS
BEDIENEND PERSONEEL VOOR DE MOGELIJKHEDEN.

Desserts

10:00-23:00 UUR

PROFITEROLS 6
SOEZEN MET VANILLE-IJS
EN CHOCOLADESAUS

CRÈME BRÛLÉE 6
NOISETTE PECANNOTEN,
ROOMIJS

CHOCOLADE MARQUISE 7
TUTTI FRUTTI
EN MARSEPEINIJS

MACARON 7
BRAMENMOUSSE EN
WITTE CHOCOLADEIJS

STOOFPEREN
TARTE TATIN 7
KANEELIJS EN
VANILLE ROOM

KAASPLATEAU 9
SELECTIE VAN BINNEN- EN BUITENLANDSE KAZEN,
NOTEN, APPEL-MOSTERDCOMPÔTE & BROOD

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE (TULLAMORE DEW)
FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER)
SPANISH COFFEE (TIA MARIA)
DOM COFFEE (DOM BENEDICTINE)
JAMAICAN COFFEE (BAILEYS)
KISS OF FIRE (TIA MARIA & COINTREAU)
COFFEE 'DE ZALM' (FRANGELICO)
7 ¼





DIGESTIVES

BAILEYS 5
COINTREAU 5 ½
AMARETTO DI SARONNO 5
DOM BENEDICTINE 5 ½
DRAMBUIE 5 ½
GRAND MARNIER 5 ½
LICOR 43 5
MALIBU 5

ST GERMAIN ELDERFLOWER 7
SOUTHERN COMFORT 5
TIA MARIA 5
FRANGELICO 5
LUXARDO SAMBUCA 5
LUXARDO LIMONCELLO 5

Vocabulaire

BOUILLABAISSE
Provençaalse vissoep uit Marseille. Eigenlijk klopt dit niet want het is een gerecht van gekookte vis, de soep is slechts een bijproduct dat als voorgerecht werd gegeten. De oorsprong van het gerecht gaat mogelijk terug tot de Griekse oudheid.

BRUSCHETTA
Bruschetta is grover dan een crostini en wordt vaak geserveerd in combinatie met een salade.

CAESAR SALADE
In Mexico, Tijuana, uitgevonden door Caesar Cardini. Dit gerecht bestond uit 6 ingrediënten; Romaine sla, knoflook, Parmezaanse kaas, croutons, ei en worcesterdressing (dus geen ansjovis, zoals veel mensen denken).

CALAMARES
Gefrituurde pijlinktvis, komt uit het Middellandse Zeegebied.

CARPACCIO
Handgesneden en geslagen rundvlees van de topslager Ton Dito. Deze carpaccio is iets dikker en daardoor super van smaak.

COTE DE BOEUF
Komt van de laatste zes ribben van het rund, dat ook wel rib rack wordt genoemd. Het vlees zit aan de voorkant van de rug en zit vast aan de lende. Het vlees is zachter dan dat van de lende. Dit komt doordat de voorkant van het rund vaak minder gespierd is en daarom zachter. Er zit een duidelijke vetstructuur in het vlees die zorgt voor meer smaak

EN PAPILLOTTE
En papillotte is een kookmethode, waarbij het voedsel wordt ingevouwen in perkamentpapier met smaakstoffen en zo in eigen vocht wordt gegaard.

FRUITS DE MER
Het beste uit de oceaan op ijs. Rauw wat rauw moet zijn en de rest precies de juiste garing. Fruits de mer werd bedacht in een Spaanse grot. De bedenker: een Neanderthaler, zo'n 150.000 jaar geleden.

LINGUINE
Is een langwerpig soort pasta met een lensvormige doorsnede, gemaakt van durumtarwemeel. Ze zijn breder dan spaghetti en lijken op fettuccine, maar zijn minder breed en worden ook wel bavette of trenette genoemd.

MARQUISE
Een heuse chocoladetaart zonder te bakken! De combinatie van eiwitten, au bain-marie gesmolten chocolade en suiker met een bodem van lange vingers en cacao maken dit een klassieke Franse taart.

OESTERS ROCKEFELLER
Deze warme oesterbereiding is ontstaan in New Orleans eind 19e eeuw. De met kruiden, spinazie en botersaus gegratineerde oesters, kreeg deze naam naar de stinkend rijke John D. Rockefeller vanwege de rijke en machtige saus in het gerecht.

PATA NEGRA
Deze naam (zwarte poot) wordt in de volksmond gebruikt voor de ibérico ham, maar is geen officiële naam. De ibérico varkens worden in het voorjaar met fris gras gevoed. In de zomer eten de varkens een mengsel van gerst en tarwe, en in de herfst, wanneer de eikels van de bomen vallen, krijgt de ham zijn karakteristieke smaak. De varkens eten dan tot 10 kg eikels per dag en nemen in de laatste vier maanden van hun leven 800 gram tot 1 kg per dag in gewicht toe. Het vele bewegen en het voedsel zorgen ervoor dat het vlees een nootachtige smaak krijgt en dat er vet in het spiervlees wordt opgebouwd. Juist in het vet wordt de smaak geconcentreerd.

STEAK TARTARE
Dit werd voor het eerst begin 20e eeuw geserveerd en heette toen nog Steak Americain, zoals beschreven in de Escoffier in 1921. In 1938 wordt in de Larousse Gastronomique gesproken van steak tartare.

SURF & TURF
Amerikaans hoofdgerecht, een combinatie van zeevruchten en vlees.

DE ZALM
EST. 1552
BRASSERIE - BAR

CHEF DE CUISINE
SANDER VAN OUDSHOORN

OPENINGSTIJDEN

MA-WO 10.00 – 24.00 UUR
KEUKEN TOT 22.00 UUR
DO-ZA 09.00 – 01.00 UUR
KEUKEN TOT 23.00 UUR
ZO 12.00 – 24.00 UUR
KEUKEN TOT 22.00 UUR

MARKT 34 - GOUDA
0182 686976

WWW.DEZALM.COM

Alweer een kaart van Gebrevin
Sagafredo
LA ROCHE
Brand
Groene Hart streekproducten