

SOIF LUNCH MENU



LUNCH

11:00 – 16:00

SANDWICH SOIF

Zeeuws bruin brood belegd met malse kippendij, krokant gebakken spek, jonge kaas en een gebakken ei, afgewerkt met Raz el Hanout-mayonaise. | 13.50

RUSTIEK BROODJE CARPACCIO

Rustiek wit broodje met licht gerookte carpaccio, rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitjes. | 15.50

LOBSTER ROLL

Brioche broodje gevuld met 1/2 kreeft, frisse bleekselderij, dille en bieslook, met een aioli en bruine boter. | 19.50

BRIOCHE EGG & AVOCADO

Luchtig zoet brioche brood met roerei, krokant gebakken bacon, avocado en bieslook. | 14.50

UITSMIJTER

Zeeuws bruin brood met drie gebakken Zeeuwse eieren, kaas, ham, spek en een frisse groene salade. | 12.50

12-UURTJE DELUXE

Uiensoep

Bruine boterham met licht gerookte carpaccio, rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitjes.

Zeeuws bruin brood met handgemaakte scampi in look kroket van de Ambachterie

Tartelette met kersen & witte chocolademousse

22.50

SALADES

Onze salades worden geserveerd met brood & gezouten roomboter.

SALADE GEITENKAAS

Lauwarme geitenkaas met geitenkaaskroketjes, honing en zonnebloempitjes. | 17.80
met gebakken spek + 2.50

SALADE ½ KREEFT

Frisse salade met ½ kreeft & citroenmayonaise. | 23.50

SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met brood & gezouten roomboter

BOUILLABAISSÉ

Rijkgepulde Noordzevissoep met rouille en Parmezaanse kaas. | 15.50

UIENSOEP

Onze beroemde uiensoep gegratineerd met kaas. | 9.50

WINTERSE CHORIZO SOEP

Verwarmende aardappelsoep met boerenkool & Spaanse chorizo. | 10.50

KROKETTEN

Onze kroketten worden geserveerd op Zeeuws bruin brood & met een groene salade.

RUNDEVLEES KROKETTEN

Twee rundvleeskroketten met mosterdmayonaise. | 13.50

GARNALEN KROKETTEN

Twee garnalenkroketten met cocktailsaus en krokant gefrituurde peterselie. | 16.50

KAAS KROKETTEN

Twee kaaskroketten met mosterdmayonaise. | 14.50

SOIF MENU A LA CARTE



VOORGERECHTEN

Onze voorgerechten worden geserveerd met
brood & gezouten roomboter

BOUILLABAISSÉ

Rijkgevulde Noordzeevissoep met rouille en
Parmezaanse kaas. | 15.50

UIENSOEP

Onze beroemde uiensoep
gegratineerd met kaas. | 9.50

CARPACCIO

Licht gerookte carpaccio met
truffelmayonaise, Parmezaanse kaas,
pijnboompitjes, rucola & extra vierge
olijfolie. | 18.80

SCAMPI'S A LA RAMON

8 gewokte scampi's in een licht pittige olie
volgens geheim recept van de chef, met
sesam. | 16.50

ZEEUWSE OESTERS

6 Zeeuwse oesters met citroen en uitjes in
rode wijnazijn. | 18.50
gegratineerd met kaas + 2.50

WINTERSE CHORIZO SOEP

Verwarmende aardappelsoep met
boerenkool & Spaanse chorizo. | 10.50

HOOFDGERECHTEN

VLEES

ZEEUWS VLEES

Gebakken op de lavasteengrill en geserveerd met
warme groenten, friet en mayonaise.
Keuze uit pepersaus, bearnaise of chimichurri.

Lady biefstuk 200g | 28.50

Man biefstuk 300g | 32.50

Cowboy biefstuk 500g | 39.50

Ribeye 180g | 34.50

MAKE IT SURF & TURF!

met 3 scampi's +6

met ½ kreeft +17.50

STEAK TARTAAR

Fijngehakt Zeeuwse biefstuk met Amsterdamse
zuren, Madam Jeanette Piccalilly mayonaise &
huisgemaakte eigeel crème. Geserveerd met
friet & mayonaise | 28.50

RUNDERSTOOF

Huisgemaakte stoof van rundvlees met worteltjes
en champignons. Geserveerd met friet
en mayonaise. | 23.50

HAMBURGER

Zeeuws rundvlees op brioche brood met cheddar,
gebakken spek, BBQ-saus, Amerikaanse mosterd,
sla, tomaat, augurk en uienringen. Geserveerd met
friet en mayonaise. | 24

VEGETARISCH

VEGETARISCHE RAMEN

Creamy miso ramen met krokant gebakken tofu,
paksoi, soja-ei, zwarte knoflook &
sesam-soja olie | 19.50

SALADE GEITENKAAS

Lauwarme geitenkaas met geitenkaaskroketjes,
honing en zonnebloempitjes. Geserveerd met
brood en gezouten roomboter. | 17.80
met gebakken spek + 2.50

VIS

SALADE ½ KREEFT

Frisse salade met ½ kreeft &
citroenmayonaise. | 23.50

KABELJAUW

Kabeljauw gevuld met spinazie, omwikkeld
met geblancheerde paksoi en spek. | 29.50

FISH & CHIPS

Kabeljauwfilet in krokant bierbeslag,
geserveerd met huisgemaakte
remouladesaus,
friet, mayonaise en coleslaw. | 19.50

BOUILLABAISSSE

Rijkgevulde Noordzeevissoep met rouille en
Parmezaanse kaas. | 29.50

SOIF MENU SHARED DINING



SHARED DINING & LUNCH

SHARING IS CARING

BESTEL VERSCHILLENDE
HAPJES EN GENIET SAMEN MET
UW TAFELGENOTEN VAN EEN
MIDDAG/ AVOND VOL
LEKKERNIEN.

WIJ RADEN AAN 3 TOT 4
GERECHTJES PER PERSOON,
DEZE KUNT U IN
VERSCHILLENDE RONDES
BESTELLEN.

VOOR HET GEMAK KUNT U OOK
KIEZEN VOOR ONS SHARED
MENU: AL ONZE FAVORITES TE
BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

A LA CARTE

NATUURLIJK KUNT U OOK NOG
STEEDS A LA CARTE BIJ ONS
ETEN. DEZE IS TE VINDEN
AAN HET BEGIN VAN DEZE
MENUKAART

SHARED MENU

AMUSE

ZUURDESEM BROODJE

Rustiek zuurdesem broodje | luchtige
carbonara boter | muhammara | Griekse extra
vierge olijfolie | *10 minuten in de oven*

RONDE 1

HERTENSTOOF KROKETJES

Handgemaakte Zeeuwse kroketjes |
langzaam gestoofd hertenvlees | 4 st

TUNA CRISPY RICE

Tonijn tartaar | crispy sushi rijst | wasabi
mayonaise | soja | furikake (knapperige
sesamzaadjes & zeewier)

BURNT AUBERGINE

Gebrande aubergine | fetacrème |
pijnboompitjes | harissa-olie

RONDE 2

SCAMPI'S A LA RAMON

Gewokte scampi's in hemelse olie naar
geheim recept van de chef | sesam | lente
ui | focaccia brood | 6 st

MISO SPITSKOOL

Geroosterde spitskool | misoboter | zwarte
knoflook crème | Parmezaanse kaas

IBERICO RIBFINGERS

Slow cooked boneless spareribs |
Gochujang hoisin marinade | coleslaw

€34,50 P.P.
VANAF 2P

VLEES

SESAM CHICKEN BAO BUNS

Gefrituurde kippendij | sojasaus | witte sesam | zoetzure komkommer | 2 st | 10

TATAKI VAN RIBEYE

Gemarineerde ribeye | gochujang | gebrande kimchi | gemarineerde beukenzwammetjes | 15.50

HERTENSTOOF KROKETJES

Handgemaakte Zeeuwse kroketjes | langzaam gestoofd hertenvlees | 4 st | 10

STICKY HONEY CHICKEN

Chef's secret sauce | 11

IBERICO RIBFINGERS

Slow cooked boneless spareribs | Gochujang hoisin marinade | coleslaw | 13.50

BUTTER CHICKEN

Gesmoorde kippendij | Griekse yoghurt | tomaat | gezouten roomboter | garam masala | knoflook | naanbrood | 11.50

STEAK TARTAAR

Fijngehakt Zeeuws biefstuk | Amsterdamse zuren | Madam Jeanette Piccalilly mayonaise | eigeel crème | zoet briochebrood | 13.50

VIS

SCAMPI'S A LA RAMON

Gewokte scampi's in hemelse olie naar geheim recept van de chef | sesam | lente ui | focaccia brood | 6 st | 13.50

GARNALENBRIOCHE

Huisgemaakte garnalenbrioche | 9

TUNA CRISPY RICE

Tonijn tartaar | crispy sushi rijst | wasabi mayonaise | soja | furikake (knapperige sesamzaadjes & zeewier) | 10

ZEEUWSE OESTERS

- Rauwe oesters | uitjes in rode wijn azijn | citroen | 2 st | 7
- Met kaas gegratineerde oesters | 2 st | 8

INKTVISRINGEN

Gepaneerde inktvisringen | frisse munt-yoghurtsaus | 12.50

BOUILLABAISSE KROKETJES

Handgemaakte Zeeuwse kroketten | rijkelijk gevuld met vis, schaal- en schelpdieren uit de Zeeuwse wateren
aioli | 4 st | 11.50

GEROOKTE MAKREEL TARTELETTE

Tartallette met gerookte makreel | little gem | Granny Smith appel | oude kaas van Kaasboerderij Schellach | 16.50

VEGETARISCH

BURNT AUBERGINE

Gebrande aubergine | fetacrème | pijnboompitjes | harissa-olie | 10

RISOTTO FUNGHI KROKETJES

Handgemaakte Zeeuwse kroketjes | bouillon van eekhoorntjesbrood | Arborio rijst | 4 verschillende champignon | truffel | 4 st | 7

GEFRITUURDE POLENTA

Gefrituurde polenta | chutney | gepofte cherrytomaatjes | gefrituurde sjalotjes | basilicum-mayo | 8.50

BRIOCHE KASTANJECHAMPIGNONS

Gebakken kastanjechampignons | crème van kastanjes | beurre blanc | geraspte oude kaas van Kaasboerderij Schellach | zoet brioche brood | 10.50

GROENTE GYOZA

Japane dumplings | kool | wortel | edamame | chili-sojadip | 4 st | 7.50

FRIED CAMEMBERT

Gefrituurde camembert | cranberrycompote | gegrilde notenbrood | 14.50

MISO SPITSKOOL

Geroosterde spitskool | misoboter | zwarte knoflook crème | Parmezaanse kaas | 7.50

CRISPY ARTISJOK

Gebakken artisjokharten | frisse munt-yoghurtsaus | olie van groene kruiden | 8.50

SIDE DISHES

ZUURDESEM BROODJE

Rustiek zuurdesem broodje | luchtige carbonara boter | muhammara | Griekse extra vierge olijfolie | 10 minuten in de oven | 7

PATATAS BRAVAS

Gefrituurde aardappeltjes | patatas bravas saus | aioli | 7

TRUFFELFRIET

Friet | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | 7

ZOETE AARDAPPELFRIET

Zoete aardappelfriet | mayonaise | 6.50 met truffelmayo en Parmezaanse kaas + 1.50

JAPANESE FRIET

Friet | furikake (knapperige sesamzaadjes & zeewier) | soja & sesam mayonaise | 7

KLASSIEKE FRIET

Friet | mayonaise | 5.50

SOIF DESSERT MENU



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Stevige vanillecrème met een gebrand laagje rietsuiker. | 9

GEMARINEERDE ANANAS

In Likeur 43 gemarineerde ananas met huisgemaakte witte chocolademousse & crumble. | 9

DAME BLANCHE

Romig vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus, advocaat en slagroom. | 9

GEBAK

Appelkruimel | 6

Mango-passievrucht cheesecake (*vegan*) | 6.50

Huisgemaakte carrot cake | 6.50

met een bolletje vanille ijs + 2.50

SOIF'S VERWEN TIP

ZEEUWSE KOFFIE 9.50

Met Zeeuwse babbelaar likeur

IRISH COFFEE 9.50

Met Jameson Irish Whiskey

SPANISH COFFEE 9.50

Met Likeur 43

ESPRESSO MARTINI 13.30

GRAND MARNIER 6.60

CALVADOS TROIS LYS 6.50

REMY MARTIN VSOP 9.50