

SOIF LUNCH MENU



MITTAGESSEN

11:00 – 16:00

SOIF SANDWICH

Sauerteigbrot mit zartem Hähnchenschenkel, knusprig gebratenem Speck, jungem Käse und Spiegelei, abgerundet mit Ras el Hanout Mayonnaise. | 14,50

BRIOCHE-CARPACCIO

Leichtes, süßes Briochebrot mit leicht geräuchertem Carpaccio, grünem Pesto, einem pochierten Ei aus Zeeland und Parmesanchips | 15,50

HUMMERBRÖTCHEN

Leichtes, süßes Brioche-Brot gefüllt mit einem halben Hummer, frischem Sellerie, Dill und Schnittlauch, dazu Aioli und braune Butter. | 19,50

BRIOCHE-EI & AVOCADO

Leichtes, süßes Briochebrot mit Rührei, knusprig gebratenem Speck, Avocado und Schnittlauch. | 14,50

MEDITERRANER TOAST

Sauerteigbrot mit Avocado-Feta-Aufstrich, gerösteten Kirschtomaten, schwarzen Oliven und gerösteten Walnüssen. | 14,50

TÜRSTEHER

Sauerteigbrot mit drei Spiegeleiern aus Zeeland, Käse, Schinken, Speck und einem frischen grünen Salat. | 13,50

TÜRKISCHE EIER

Zwei pochierte Zeeland-Eier auf cremigem Knoblauchjoghurt, garniert mit knusprigem Chiliöl und Dill. Serviert mit geröstetem Sauerteigbrot | 13,50

Unser Sauerteigbrot wird von Luuks Brood & Patisserie in Middelburg hergestellt.

SALATE

Unsere Salate werden mit Brot und gesalzener Butter serviert.

ZIEGENKÄSESALAT

Lauwarmer Ziegenkäse mit Ziegenkäsekroketten, Honig und Sonnenblumenkernen. | 17,80
mit gebratenem Speck + 2,50

SALAT ½ HUMMER

Frischer Salat mit ½ Hummer und Zitronenmayonnaise. | 23,50

SUPPEN

Unsere Suppen werden mit Brot und gesalzener Butter serviert.

BOUILLABAISSE

Herzhafte Nordseefischsuppe mit Rouille und Parmesan. | 15,50

ZWIEBELSUPPE

Unsere berühmte Zwiebelsuppe mit Käse überbacken. | 9,50

TOM KHA KAI

Duftende thailändische Kokosnussuppe mit zartem Hähnchen, Galgant, Zitronengras, Limettenblättern und Pilzen, leicht scharf und pikant | 10,50

KROKETTEN

Unsere Kroketten werden auf Sauerteigbrot und mit einem frischen grünen Salat serviert.

RINDFLEISCHKROKETTEN

Rindfleischkrokette mit Senfmayonnaise.
1. | 9
• 2. | 13,50

GARNELENKROKETTEN

Garnelenkroketten mit Cocktailsauce und knusprig gebratener Petersilie.
• 1. | 10,50
• 2. | 16,50

KÄSEKROKETTEN

Käsekrokette mit Senfmayonnaise. |
1. | 9,50
• 2. Preis | 14,50

SOIF MENÜ À LA CARTE



VORSPEISEN

Unsere Vorspeisen werden mit Brot und gesalzener Butter serviert.

BOUILLABAISSÉ

Herzhafte Nordseefischsuppe mit Rouille und Parmesan. | 15,50

ZWIEBELSUPPE

Unsere berühmte Zwiebelsuppe mit Käse überbacken. | 9,50

TOM KHA KAI

Duftende thailändische Kokosnussuppe mit zartem Hühnchen, Galgant, Zitronengras, Limettenblättern und Pilzen, leicht scharf und pikant | 10,50

CARPACCIO

Leicht geräuchertes Carpaccio mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, Pinienkernen, Rucola und nativem Olivenöl extra. | 18,80

SCAMPI'S A LA RAMON

8 in leicht gewürztem Öl gebratene Scampi nach Geheimrezept des Küchenchefs, mit Sesam. | 16,50

ZEELAND-AUSTERN

6 Zeeland-Austern mit Zitrone und Zwiebeln in Rotweinessig. | 18,50
mit Käse überbacken + 2,50

GEGRILLTE PFIRSICH-BRUSCHETTA

Gegrillter Pfirsich mit luftiger Ziegenkäsemousse, Rucola, Rosmarinhonig und Focaccia | 11,50

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

ZEELAND-FLEISCH

Auf Lavastein gegrillt und serviert mit warmem Gemüse, Pommes frites und Mayonnaise.

Zur Auswahl stehen Pfeffersauce, Béarnaise oder Chimichurri.

Lady-Steak 200 g | 28,50

Männersteak 300g | 32,50

Cowboy-Steak 500 g | 39,50

Ribeye-Steak 180 g | 34,50

MACH DARAUS SURF & TURF!

mit 3 Scampi +6

mit ½ Hummer +17,50

STEAK TATAR

Fein gehacktes Zeeland-Rindersteak mit Amsterdamer Essiggurken, Madam Jeanette Piccalilly Mayonnaise und hausgemachter Eigelbcreme.
Serviert mit Pommes frites und Mayonnaise | 28,50

RUNDERDACH

Hausgemachter Rindfleisचेintopf mit Karotten und Champignons. Serviert mit Pommes frites und Mayonnaise. | 23,50

HAMBURGER

Rindfleisch aus Zeeland auf Briochebrot mit Cheddar, gebratenem Speck, BBQ-Sauce, amerikanischem Senf, Salat, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebelringen.
Serviert mit Pommes frites und Mayonnaise. | 24

VEGETARIER

AUBERGINENSTEAK

Gebratene Aubergine mit cremiger Fetacreme, gerösteten Pinienkernen und Harissaöl, serviert mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln | 18,50

ZIEGENKÄSESALAT

Lauwarmer Ziegenkäse mit Ziegenkäsekroketten, Honig und Sonnenblumenkernen. Serviert mit Brot und gesalzener Butter. | 17,80
mit gebratenem Speck + 2,50

TROTZDEM

ZEELAND-MUSCHELN

Frisch aus Zeeland, aus lokalem Anbau.
Bei SOIF lieben wir Muscheln, und das kann
man schmecken.

Auswahl

Zeeland-Muscheln, klassisch in Weißwein
zubereitet. Serviert mit eingelegtem süß-
saurem Gemüse, Pommes frites, Mayonnaise,
Knoblauchsauce und Cocktailsauce.

Von

Gebratene Miesmuscheln aus Zeeland mit
grünem Thai-Curry. Serviert mit Pommes
frites und Mayonnaise.

500 g | 19,50

1 kg | 32,50



SALAT ½ HUMMER

Frischer Salat mit ½ Hummer und
Zitronenmayonnaise. | 23,50

KABELJAU

Mit Spinat gefüllter Kabeljau, umwickelt mit
blanchiertem Weißkohl und Speck. | 29,50

FISH & CHIPS

Kabeljaufilet in knusprigem Bierteig, serviert
mit hausgemachter Remouladensoße,
Pommes frites, Mayonnaise und eingelegtem
süß-saurem Gemüse. | 19,50

BOUILLABAISSE

Herzhafte Nordseefischsuppe mit Rouille
und Parmesan. | 29,50

NACHTISCH

CRÈME BRÛLÉE

Feste Vanillecreme mit einer karamellisierten
Schicht aus Rohrzucker. | 9

TROPISCHES VERGNÜGEN

Romige kokoscrème met mango-ananassalsa,
gel van bloedsinaasappel & een krokante
crumble | 9

KÄSEPLATTE

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsehersteller
Wilco, serviert mit geröstetem Nussbrot,
Weintrauben und Feigenchutney | 16,50

WEISSE DAME

Cremiges Vanilleeis mit warmer Callebaut-
Schokoladensoße, Avocado und Schlagsahne. | 9

GEBÄCK

Apfel-Crumble | 6 Mango-Passionsfrucht-
Käsekuchen (vegan) | 6,50

mit einer Kugel Vanilleeis + 2,50

SOIFS VERWÖHNTIPP

ZEELAND-KAFFEE 9,50

MIT ZEELAND-BABELAAR-LIKÖR

IRISCHER KAFFEE 9,50

MET JAMESON IRISH WHISKEY

SPANISCHER KAFFEE 9,50

Mit Likör 43

ESPRESSO MARTINI 13,50

GRAND MARNIER 6,60,

CALVADOS TROIS LYS 6,50,

REMY MARTIN VSOP 9,50

SOIF-MENÜ ZUM TEILEN



GEMEINSAMES ESSEN & MITTAGESSEN

TEILEN IST WICHTIG

BESTELLEN SIE VERSCHIEDENE
VORSPEISEN UND GENIESSEN
SIE EINEN NACHMITTAG ODER
ABEND VOLLER
KÖSTLICHKEITEN ZUSAMMEN
MIT IHREN TISCHNACHBARN.

WIR EMPFEHLEN 3 BIS 4
KLEINE GERICHTE PRO
PERSON, DIE SIE IN
VERSCHIEDENEN RUNDEN
BESTELLEN KÖNNEN.

FÜR IHREN KOMFORT KÖNNEN
SIE AUCH UNSER MENÜ ZUM
TEILEN WÄHLEN: ALLE UNSERE
FAVORITEN SIND FÜR 2
PERSONEN ODER MEHR
BESTELLBAR.

À LA CARTE

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN
SIE BEI UNS AUCH WEITERHIN
À LA CARTE SPEISEN. DIE
SPEISEKARTE FINDEN SIE AM
ANFANG DIESER KARTE.

VEGETARIER

VERBRANNTA AUBERGINE

Geröstete Aubergine | Fetacreme |
Pinienerne | Harissaöl | 10

RISOTTO-PILZKROKETTEN

Handgemachte Zeeland-Kroketten |
Steinpilzbrühe | Arborio-Reis | 4
verschiedene Pilzsorten | Trüffel | 4 Stück |
7

ZWIEBELTOAST

Karamellierte Zwiebeln | frischer schwarzer
Trüffel | Schnittlauch | Parmesan |
Schlagsahne | geröstetes süßes Briochebrot
| 10,50

GEGRILLTE PFIRSICH- BRUSCHETTA

Gegrillter Pfirsich | luftige
Ziegenkäsemousse | Rosmarinhonig |
Focaccia | Rucola | 11,50

GROENTE GYOZA

Japanische Teigtaschen | Kohl | Karotten |
Edamame | Chili-Soja-Dip | 4 Stück | 7,50

GEBRATENER CAMEMBERT

Gebatener Camembert | Preiselbeerkompott |
Gegrilltes Nussbrot | 14,50

MISO-SPITZKOHL

Gerösteter Spitzkohl | Miso-Butter | Sahne
mit schwarzem Knoblauch | Parmesan | 7,50

FLEISCH

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

Knuspriger Schweinebauch | Apfel-Beurre-
Noisette-Püree | eingelegte rote Zwiebel |
Sesamstreusel | 14,50

TATAKI VAN RIBEYE

Mariniertes Ribeye-Steak | Gochujang |
geröstetes Kimchi | marinierte Buchenpilze |
15,50

SCHARFE CHORIZO-KROKETTEN

Handgemachte Zeeland-Kroketten |
reichhaltig gefüllt mit spanischer Chorizo |
Aioli | 4 Stück | 11,50

KOREANISCHE RINDFLEISCH-HÄPPCHEN

Hausgemachte Fleischbällchen | Knoblauch-
Soja-Glasur | 4 Stück | 12,50

KLEBRIGES HONIGHÄHNCHEN

Geheimrezept des Küchenchefs | 11

IBERICO RIBFINGERS

Langsam gegarte, entbeinte Rippchen |
Gochujang-Hoisin-Marinade | Krautsalat | 13,50

BUTTERHUHN

Geschmorte Hähnchenkeule | Griechischer
Joghurt | Tomate | Gesalzene Butter | Garam
Masala | Knoblauch | Naan-Brot | 11,50

STEAK TATAR

Fein gehacktes Zeeland-Rindersteak | Amsterdamer
Essiggurken | Madam Jeanette Piccalilly Mayonnaise
| Eigelbcreme | süßes Briochebrot | 13,50

BEILAGEN

GRIECHISCHER HUMMUS MIT VIELEN TOPPINGS

Hausgemachter Hummus | Frischer
Gemüsesalat mit Tomaten, Gurken und Oliven
| Feta | Olivenöl | Oregano | Paprika | Frische
Kräuter | Geröstetes Sauerteigbrot von Luuks
Patisserie | 9,50

PATATAS BRAVAS

Bratkartoffeln | Patatas Bravas Sauce | Aioli
| 7

TRÜFFELFRIT

Pommes frites | Trüffelmayonnaise |
Parmesan | 7

SÜSSKARTOFFELPOMMES

Süßkartoffelpommes | Mayonnaise | 6,50
mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse +
1,50

JAPANISCHE POMMES

Pommes frites | Furikake (knusprige Sesamsamen
und Algen) | Soja-Sesam-Mayonnaise | 7

KLASSISCHE POMMES

Pommes frites | Mayonnaise | 5,50

KLEINE SCHÜSSEL GRÜNER SALAT

Kleine Schüssel gemischter grüner Salat |
4,50

TROTZDEM

SCAMPI NACH RAMON-ART

Gebratene Scampi in himmlischem Öl nach
dem Geheimrezept des Küchenchefs | Sesam
| Frühlingszwiebeln | Focaccia | 6 Stück |
13,50

GARNELENBRIOCHE

Hausgemachte Garnelenbrioche | 9

THUNFISCH-TATAKI

Gebratener Thunfisch | Mandarine | Ponzu-
Sauce | eingelegte rote Zwiebelperlen |
Dillöl | 12,50

ZEELAND-AUSTERN

Rohe Austern | Zwiebeln in Rotweinessig |
Zitrone | 2 Stück | 7
• Käsegratinierte Austern | 2 Stück | 8

TINTENFISCHRINGE

Panierte Tintenfischringe | frische Minz-
Joghurt-Sauce | 12,50

THAILÄNDISCHE SCAMPI- KROKETTEN

Handgemachte Zeeland-Kroketten |
Reichlich gefüllt mit Scampi | Thai-Curry mit
grüner Curry-Mayonnaise | 4 Stück | 11,50

GEBRATENE MUSCHELN NACH THAILÄNDISCHER ART

Gebratene Seeland-Miesmuscheln | Grünes
Curry | Asiatische Art | Serviert mit Naan | 13,50
250 g | 9,50
• 500 g | 17

KINDERMENÜ

KINDER BIS ZU 10 JAHREN

FÜR DIE KLEINEN

SCHINKEN-KÄSE-TOAST

Weißes Casino-Brot | Schinken & Käse | Ketchup |
Bestellung bis 16:00 Uhr | 5,50

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti Bolognese | 9,50
geriebenen Käse hinzufügen + 1,50

DER FREIER IST BETRÜGERISCH.

Pommes frites | Kroketten (1 Stück) | Mayonnaise
oder Ketchup | kleine Schüssel Gurken | 8,50

FRIKANDEL

Pommes frites | Frikandel (1 Stück) | Mayonnaise
oder Ketchup | kleine Schale Gurken | 8,50

POMMES FRITES CHICKEN NUGGETS

Pommes frites | 3 Chicken Nuggets | Mayonnaise
oder Ketchup | kleine Schüssel Gurken | 8,50

POMMES FRITES, KÄSESTICKS

Pommes frites | 3 Käsesticks | Mayonnaise
oder Ketchup | kleine Schüssel Gurken | 8,50

+ KLEINE SCHÜSSEL APFELMUS

Ein Becher Apfelmus | 1,50

NACHTISCH

OLA-SCHATZKISTE

OLA Schatzkiste | Schokoladeneis |
Vanilleeis | Überraschung | 3,50

NACHTISCH

CRÈME BRÛLÉE

Feste Vanillecreme | Schicht aus
karamellisiertem Rohrzucker | 9

TROPISCHES VERGNÜGEN

Kokoscrème | mango-ananassalsa |
bloedsinaasappel | crumble | 9

KÄSEPLATTE

4 verschiedene Käsesorten vom
Käsehersteller Wilco | geröstetes Nussbrot |
Feigenchutney | Weintrauben | 16,50

WEISSE DAME

Cremiges Vanilleeis | warme Callebaut-
Schokoladensoße | Avocado | Schlagsahne. | 9

GEBÄCK

Apfel-Crumble | 6 Mango-Passionsfrucht-
Käsekuchen (vegan) | 6,50

mit einer Kugel Vanilleeis + 2,50

SOIFS VERWÖHNTIPP

ZEELAND-KAFFEE 9,50

MIT ZEELAND-BABELAAR-LIKÖR

IRISCHER KAFFEE 9,50

MET JAMESON IRISH WHISKEY

SPANISCHER KAFFEE 9,50

Mit Likör 43

ESPRESSO MARTINI 13,50

GRAND MARNIER 6,60,

CALVADOS TROIS LYS 6,50,

REMY MARTIN VSOP 9,50