

Seidel[®] sinds 1621
Verrassend veelzijdig

Restaurant - Taveerne - Terras - Raadzaal - Slijterij - Catering

Menukaart

“Seidel” is een handelsnaam van Carmenna B.V.

Kerkplein 1-3 - 8325 BN Vollenhove
the Netherlands
tel. +31-527 - 241262
info@seidel.nl - www.seidel.nl

IBAN NL35RABO0301812403
BIC RABONL2U - K.v.K.: 05005404
Vestigings.nr: 000004341198
BTW: NL001270953B01

Op al onze leveringen zijn de uniforme Voorwaarden
Horeca (UVH) van toepassing



Seidel®

sinds 1621

Menukaart

Koude Voorgerechten

inclusief brood, boter en huisgemaakte groene kruidenboter

Dun gesneden kloostervarken met meloen € 18,50

Waddengebied 'Noordzeegarnalen' met klassieke tomaten room vinaigrette € 19,50

Urk, zalm op twee manieren met Wasabi mosterd € 19,50

Ambachtelijk gerookte paling uit Vollenhove € 19,50

Vis Hors d'oeuvre € 25,00 p.p.

vanaf 2 personen

Soepen

inclusief onze brique

Heldere ossenstaartbouillon € 9,50

Soep van de dag € 9,50

Bisque van langoustines met Armagnac € 15,00

Warme voor-/ tussengerechten

inclusief toast en boter

Seidel's lekkerbekje met huisgemaakte remouladesaus € 15,50

Escargots "Flevoland" a la Bourguignonne,

half dozijn € 15,00, heel dozijn € 25,00

Coquilles St.Jacques, 'Harlingen', met Pernod saus € 22,50

Champignons, Kraggenburg, in een krokant jasje met mayonaise € 19,50

(Bij onze hoofdgerechten serveren wij een aardappel en groenten garnituur)

Onze visbereiding

Levering rechtstreeks van It's Seafish, de Urkervissers en de PD 147

*Kabeljauw uit de oven € 32,50

Vis van de Urker visafslag € 30,00

*Zalmfilet licht gebakken € 32,50

Zeetong (400 gram) € 35,00

Onze vleesbereiding

Onze huisleverancier is boer Piet

*Gebraden filet van kloostervarken met een saus van paddenstoelen € 28,50

*Gegrilde tournedos van het M.R.IJ rund € 35,00

Kalfslever traditioneel gebakken met spek en gebakken uitjes € 29,50

Gebakken filet van parelhoender € 32,50

Onze roemrijke specialiteit

Bij u aan tafel geflambeerde Stroganoff € 40,00 p.p.

vanaf twee personen

* Mocht u een kleinere portie van het hoofdgerecht op prijs stellen dan kunt u een keuze maken uit de met een sterretje voorziene hoofdgerechten. Hiervoor wordt € 7,50 per gerecht in mindering gebracht.

Kazen € 17,50 p.p.

vanaf twee personen

Speciaal geselecteerde kazen, waarbij wij u graag adviseren over onze collectie witte en rode port

Heeft u een allergie? Informeer ons hierover.
Gratis Wifi, vraag de inlogcode.

Seidel®

sinds 1621

Menukaart

Menu 'Mannetje in de toren' € 95,00 p.p.

Tijdens het aperitief: twee amuses

De beroemde Seidel Spiegel

Ceasars salade

Sorbet / Spoom

Chateau Briand met een Cognacroomsaus

Geflambeerd fruit

Chocolade bommetje

Menu Seidel € 85,00 p.p.

Gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen

Bisque van langoustines met Armagnac

Coquilles St Jacques met een vleugje Pernod

Vis of vlees bereiding naar uw keuze

Grand Dessert

Het 'Spiegel' menu € 75,00 p.p.

De roemrijke Seidel spiegel, een viergangen verrassingsmenu samengesteld uit meest actuele specialiteiten van ons huis

Menu 'Uit onze regio' € 60,00 p.p.

Urk: Plateau gerookte vissoorten

Weerribben-de Wieden: Heldere bouillon

Sint-Jansklooster: Filet van kloostervarken

Noord Oostpolder: Verschillende fruitsoorten met hangop

Menu: 'Zuiderzee' € 45,00 p.p.

Ambachtelijk gerookte paling uit Vollenhove

Soep van vandaag

Vis van de Urker visafslag

Koffie of thee met zoetigheden

Heeft u een allergie? Informeer ons hierover.
Gratis Wifi, vraag de inlogcode.

Seidel[®] sinds 1621
Verrassend veelzijdig

Restaurant - Taveerne - Terras - Raadzaal - Slijterij - Catering

Nagerechten

“Seidel” is een handelsnaam van Carmenna B.V.

Kerkplein 1-3 - 8325 BN Vollenhove
the Netherlands
tel. +31-527 - 241262
info@seidel.nl - www.seidel.nl

IBAN NL35RABO0301812403
BIC RABONL2U - K.v.K.: 05005404
Vestigings.nr: 000004341198
BTW: NL001270953B01

Op al onze leveringen zijn de uniforme Voorwaarden
Horeca (UVH) van toepassing



Seidel[®]

sinds 1621

Nagerechten

Kaart met zoetigheden:

Kazen:

Met veel zorg geselecteerde kazen € 15,00

Regionaal: Blue de Wolvega met Fryske Sukerbole en kweeperengelei € 12,50
(waarbij wij u graag adviseren over onze collectie port)

Zoetigheden:

Vanille- en chocolademousse met dun geslagen room € 9,00

Gember met dunne room en vanille roomijs € 12,00

De "klassieke" Dame Blanche € 9,00

Vers fruit uit de N.O.P met hangop en vanille suiker € 10,00

Maaiké's appeltaart met kaneelijs en room € 10,00

Grand Dessert (minimaal 2 personen) € 15,00 p.p.

Grand Dessert met vuurwerk (minimaal twee personen) € 17,50 p.p.

Dessertwijnen: (per glas / per fles)

Leidersburg Rooi Muscadel, Robertson, Zuid-Afrika € 5,00 / € 27,50

Robertson is een vrij klein wijngebied tussen Klein Karoo en Worcester.

De versterkte wijn is krachtig en heeft kenmerken van tawny port en de muscat druif. Een zeer aparte wijn die zich makkelijk laat combineren met kaas en zoete ijsdesserts.

Chateau Haute-Fonrouse, A.C. Bergerac, Frankrijk € 7,50 / € 35,00

In het zuiden van Frankrijk, net ten oosten van Bordeaux vindt u de wijnstreek Bergerac. Deze zoete witte wijn is een levendige wijn met een vol fruitig karakter. Een perfecte balans tussen zoete en frisse tonen.

Lingot Martin € 6,50 / € 30,00

Licht mousserende rosé met een frisse smaak

Koffie en Thee:

Wij serveren koffie of thee uitsluitend per servies € 6,00

(voor uw theekeuze hanteren wij onze theekaart)

Warme dranken met dunne room:

Ierse koffie met Jameson whiskey € 9,75

Spaanse koffie met Tia Maria € 9,75

Franse koffie met Grand Marnier € 9,75

Seidel's koffie met gember en Cognac € 9,75

Warme chocolade met Drambuie € 8,50

Van de bar:

Campari, Martini en Sherry vanaf € 4,50

Noilly Prat € 5,00

Pernod of Ricard € 5,50

Port:

Ruby (rode port) € 4,50

Witte port € 4,50

Colheita € 5,50

Late Bottle Vintage port € 8,50

Madeira € 4,50

Gin:

Gordon's of Tanqueray € 5,00

Vodka:

Smirnoff/ Absolut of Wyborowa vanaf € 5,00

Heeft u een allergie? Informeer ons hierover.

Seidel[®]

sinds 1621

Nagerechten

Rum:

Bacardi wit/bruin of lemon € 5,50

Rhum Vieux Martinique € 7,50

Whisky:

Ballantines € 5,00

Johny Walker Black 12 years € 9,00

Chivas Regal Salute € 12,00

Pure malt:

Laphroaig 12 years € 10,00

Lagavullin 16 years € 12,50

Digestieven:

Armagnac

Cles des Ducs V.S.O.P € 8,50

Bas-Armagnac X.O € 15,00

Cognac

Courvoisier VS € 8,00

Remy Martin V.S.O.P € 9,00

Hennessy X.O € 15,00

Calvados

Busnel Trois Lys € 8,00

Busnel Hors d' Age € 12,50

Marc

Marc de Bourgogne € 8,00

Grappa San Marino € 8,00

Likeuren vanaf € 7,00

Amaretto

Sambucca

Cointreau

Mandarine Napoleon

Tia Maria

Benedictine DOM

Tia Maria

Drambuie

Chartreuse geel of groen

Eau de Vie

Poire William € 8,00

Framboise € 8,00

Jenever

Ketel I € 4,00

Corenwijn € 4,00

Kruidenbitters en diversen € 4,00

Aquavite

Limoncello

Berenburg

Jägermeister