

### *Soep / Soup*

- |          |                                    |               |
|----------|------------------------------------|---------------|
| <b>1</b> | <b>Tomatensoep</b><br>Tomato soup  | <b>€ 6,50</b> |
| <b>3</b> | <b>Pompoensoep</b><br>Pumpkin soup | <b>€ 7,25</b> |

### *Voorgerechten / Starters*

- |           |                                                                                                                        |                |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>12</b> | <b>Argentijnse worstjes van de grill</b><br>Grilled Argentine sausages                                                 | <b>€ 6,75</b>  |
| <b>14</b> | <b>Grote garnalen van de grill</b><br>Grilled large scampi                                                             | <b>€ 8,75</b>  |
| <b>16</b> | <b>Carpaccio met parmezaanse kaas en pijnboompitten</b><br>Carpaccio of beef fillet with parmesan cheese and pine nuts | <b>€ 12,50</b> |
| <b>18</b> | <b>Funghi Trivolati, champignons in witte wijn en knoflook</b><br>Mushrooms, baked in white wine and garlic            | <b>€ 7,75</b>  |
| <b>20</b> | <b>Empanadas, Argentijnse vleespasteitjes</b><br>Argentine savoury pastries with beef                                  | <b>€ 7,50</b>  |

### *Maaltijd salades / Mealsalad*

- |           |                                                                                                                                                                                                                           |                |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>32</b> | <b>Caprese</b><br>Mozzarella met tomaat, kappertjes en pesto<br>Mozzarella with tomato, capers and pesto                                                                                                                  | <b>€ 8,75</b>  |
| <b>35</b> | <b>Salade met gegrilde kip</b><br>Mix van salade met gegrilde kip, parmezaanse kaas, pijnboompitten en mosterd honingdressing<br>Mix of salad with grilled chicken, parmesan cheese, pine nuts and mustard honey dressing | <b>€ 12,50</b> |
| <b>38</b> | <b>Salade Carpaccio</b><br>Mix van salade, carpaccio, pijnboompitten, rode uien, parmezaanse kaas en truffelmayonaise<br>Mix of salad, carpaccio, pine nuts, red onions, parmesan cheese and truffle mayonnaise           | <b>€ 12,75</b> |

## **Gegrilde vleesgerechten / Grilled meat course**

*Geserveerd met huisgemaakte friet en salade, served with homemade fries and salad*

### **Lendebiefstuk met groene pepersaus**

Rump steak with green pepper sauce

<b>70</b>	<b>200 gram</b>	<b>€ 17,50</b>
<b>71</b>	<b>250 gram</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>72</b>	<b>300 gram</b>	<b>€ 21,50</b>

### **Entrecote met knoflooksaus**

Sirloin steak with garlic sauce

<b>73</b>	<b>200 gram</b>	<b>€ 19,75</b>
<b>74</b>	<b>250 gram</b>	<b>€ 22,25</b>
<b>75</b>	<b>300 gram</b>	<b>€ 24,75</b>

### **Rib-eye met groene pepersaus**

Rib-eye with green pepper sauce

<b>76</b>	<b>200 gram</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>77</b>	<b>250 gram</b>	<b>€ 21,50</b>
<b>78</b>	<b>300 gram</b>	<b>€ 24,50</b>

### **Argentijnse ossenhaas met bearnaisesaus**

Argentine fillet of beef with béarnaise sauce

<b>87</b>	<b>200 gram</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>88</b>	<b>250 gram</b>	<b>€ 27,25</b>
<b>89</b>	<b>300 gram</b>	<b>€ 30,50</b>

<b>79</b>	<b>Ossenhaas met champignonsaus</b>	<b>€ 25,50</b>
	Fillet of beef with mushroom sauce	

<b>80</b>	<b>Ossenhaas met gorgonzolasaus</b>	<b>€ 25,75</b>
	Fillet of beef with gorgonzola sauce	

<b>82</b>	<b>Ossenhaasspies met paprika, ui en groene pepersaus</b>	<b>€ 24,75</b>
	Fillet of beef spear with paprika, onion and green pepper sauce	

<b>83</b>	<b>Tres carne</b>	<b>€ 27,50</b>
	Combinatie van ossenhaas, entrecote en lendebiefstuk	
	Combination of filled of beef, sirloin steak and rump steak	

<b>84</b>	<b>T-bone</b>	<b>€ 27,50</b>
	T-bone steak	

<b>85</b>	<b>Lamskoteletten van de grill</b>	<b>€ 19,50</b>
	Grilled lamb cutlets	

<b>86</b>	<b>Mixed grill 2 personen</b>	<b>€ 49,50</b>
	Mix van Argentijnse worstjes, spareribs, kipvleugel, entrecote, rib-eye, lendebiefstuk, ossenhaas, groene pepersaus en bearnaisesaus	
	Mix of Argentine sausages, spareribs, chicken wings, sirloin steak, rib-eye, rump steak, fillet of beef, green pepper sauce and bearnaisesauce	

## **Burger**

- 130 Steakburger Tuin van Zuid** € 14,50  
Tomaat, augurk, gebakken uitjes en huisgemaakte friet  
Tomato, pickle, baked onions and homemade fries

## **Kipgerechten / Chicken course**

*Geserveerd met huisgemaakte friet en salade, served with homemade fries and salad*

- 100 Kipfilet van de grill gemarineerd met honingsaus** € 13,50  
Grilled chicken filet marinated with honey sauce
- 102 Wings Hot or Sweet** € 13,75  
Kipvleugels gemarineerd met pittige saus of honingsaus  
Chicken wings marinated with spicy sauce or honey sauce
- 106 Kipsaté met kroepoek, seroendeng en atjar** € 16,50  
Chicken filet with satay sauce, prawn crackers, seroendeng and atjar

## **Spareribs**

*Geserveerd met huisgemaakte friet en salade, served with homemade fries and salad*

- 120 Spareribs keuze uit;** € 17,95  
- Sweet  
- Hot  
- Barbecue
- 126 Sparerib & Kipvleugels** € 17,50  
Gemarineerd met honing en ketjapsaus  
Marinated with honey and soy sauce

## **Visgerechten / Fish course**

*Geserveerd met huisgemaakte friet en salade, served with homemade fries and salad*

- 140 Zeebaars met ansjovis, kappertjes en olijven** € 21,50  
Baked sea bass with anchovies, capers and olives
- 142 Grote garnalen van de grill met knoflooksaus** € 19,50  
Grilled large scampi with garlic sauce

## **Pasta's / Paste**

- 50 Tortellini vegetale di pollo** € 14,50  
Gevulde deegkussentjes met gegrilde groente, kipfilet, parmezaanse kaas en pijnboompitten  
Filled pasta with grilled vegetable, chicken breast, parmesan cheese and pine nuts
- 52 Tortellini ricotta spinazie** € 12,50  
Gevulde deegkussentjes met ricottakaas en spinazie  
Filled pasta with ricotta cheese and spinach

## *Kindermenu / Children's menu*

- 150 **Kindermenu** € 8,50  
Kipfilet gemarineerd met honingsaus, steakfriet en appelmoes  
Chicken filet marinated with honey sauce, chips and apple-sauce

## *Bijgerechten / Side-dishes*

- 160 **Maïskolf van de grill** € 3,50  
Grilled corn with crème fraiche
- 162 **Huisgemaakte friet met mayonaise** € 3,75  
*Homemade fries* with mayonnaise
- 164 **Steakfriet met mayonaise** € 3,50  
Steakfries with mayonnaise
- 166 **Gegrilde mix groenten** € 5,75  
Grilled mixed vegetables
- 172 **Brood met kruidenboter en Argentijnse grillchutney** € 3,50  
Bread with herb butter and Argentinian grill chutney

## *Desserts*

- 180 **Tiramisu met slagroom** € 6,50  
*Origineel Toscaanse dessert met slagroom*  
*Original Toscana dessert with wip cream*
- 182 **Panna cotta** € 6,50  
*Pudding met witte chocolade en pistache*  
*Pudding with white chocolate and pistachio*
- 186 **Dame Blanche** € 6,75  
*Vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom*  
*Vanilla cream ice with chocolate sauce and wip cream*
- 188 **Gelato misto** € 7,25  
*Verschillende soorten ijs met slagroom*  
*Different sorts of ice with wip cream*

# Dranken Tuin van Zuid



## Koffie

Espresso	€ 2,50
Dubbele Espresso	€ 3,75
Caffe	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,95
Caffe Latte	€ 3,25
Latte Macchiato	€ 3,75
Thee / Tea	€ 2,40
Verse munt thee / Fresh mint tea	€ 2,75
Chocomelk / Chocolate milk	€ 2,50
Warme chocomelk met slagroom <i>Hot chocolate with wipe cream</i>	€ 3,25
Irish Coffee	€ 7,75
Italian Coffee	€ 7,75
French Coffee	€ 7,75

## Frisdranken

Coca Cola	€ 2,50
Coca Cola zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Cassis	€ 2,50
Ice tea	€ 2,75
Bitter lemon	€ 2,75
Ginger Ale	€ 2,75
Tonic	€ 2,75
Appelsap / Apple juice	€ 2,50
Vers geperste Jus d'Orange	€ 3,25
Chaudfontaine blauw of rood	€ 2,50
Chaudfontaine blauw of rood 0,75 l	€ 4,75

## *Tapbier*

Heineken 25cl.	€ 2,95
Heineken groot/large 50cl.	€ 5,75
Brand weizer	€ 4,60
Affligem blond	€ 4,50

## *Bier op fles / bottle*

Heineken 0,0%	€ 2,90
Wieckse Witte 0,0%	€ 2,90
Amstel Radler	€ 2,90
La Chouffe	€ 4,50
Affligem dubbel	€ 4,50
Op t IJ Natte	€ 4,75
Op t IJ Zatte	€ 4,75

## *SANGRIA met vers fruit*

per karaf 1 ltr. - per carafe 1 ltr.	€ 19,50
per karaf ½ ltr. - per carafe ½ ltr.	€ 12,75
per glas - per glass	€ 3,50

## WITTE WIJNEN - *Whitewines*

### *Grillo Sicilië - Oltremare (Italië)*

Autochtone druiven zijn 'hot' en de Siciliaanse Grillo is er een van. Aroma's van peer en appel. In de smaak tonen van honing, abrikoos en gedroogd fruit. Rond, zacht, fris en verleidelijk.

Glas € 3,50 - Fles € 17,50

### *Sauvignon Blanc - Finca La Carrasca Blanco (La Mancha/Spanje)*

Een wijn gemaakt van Sauvignon Blanc en Verdejo druiven. Heerlijk fris en fruitig, tonen van limoen en een subtiele kruidigheid.

Glas € 3,75 - Fles € 18,75

### *Chardonnay/Semillon - Casa Silva (Colchagua Valley/Chili)*

Intense aroma's met tonen van perzik, banaan, citrus en bloemen. Semillon druiven van ruim 100 (!) jaar oude wijnstokken.

Een gulle wijn, tropisch en rijk van smaak.

Glas € 4,25 - Fles € 21,25

### *Pinot Grigio - Tenuta Santomè (Veneto/Italië)*

In de geur rijpe perziken, abrikozen en exotisch fruit. Florale tonen van witte bloesem met een licht minerale ondertoon. Knisperend fris en elegant van smaak met veel fruit en een droge afdronk met veel lengte.

Fles € 24,25

### *Viognier - Domaine Gayda Cépage (Frankrijk)*

Expressieve geur met aroma's van abrikoos, perzik en acacia bloesem. Een wijn vol elegantie, frisheid met veel fruit, diepgang en finesse ZOET

Fles € 23,95

### *Reinhardt (Rheinhessen/Duitsland)*

. Vriendelijk frisse, fruitige, zoete, witte wijn. Aroma's van appel, peer en citrusvruchten. In de smaak fijne restsuikers.

Glas € 3,25 - Fles € 16,50

## ROSE

### *Grenache/Cinsault/Merlot - Le Petit Pont Rosé (Frankrijk)*

Een heerlijk soepele, fruitige, droge rosé met een hoog doordrinkgehalte. In de geur en smaak tonen van lichtrood zomerfruit zoals framboos en aardbei. Fris met een prima afdronk!

Glas € 3,50 - Fles € 17,75

## **RODE WIJNEN - Red wines**

### ***Cabernet Sauvignon Grenache - Le Petit Pont Rouge (Frankrijk)***

*Gulle rode wijn vol fruit en vriendelijk zacht van karakter.*

*Aroma's van rood zomerfruit zoals kersen en frambozen.*

*In de smaak soepel, fruitig, kruidig fris.*

***Glas € 3,50 - Fles € 17,75***

### ***Tempranillo - Finca La Carrasca Tinto (La Mancha/Spanje)***

*Aroma's van rood fruit en specerijen.*

*De smaak is fruitig, rond en licht kruidig.*

*De wijn is op het fruit gemaakt dus zonder rijping op eikenhouten vaten.*

***Glas € 3,75 - Fles € 18,75***

### ***Cabernet Sauvignon/Carmenère - Casa Silva (Chili)***

*Aroma's van rijp rood fruit en zwarte bessen. De smaak is rijk,*

*harmonieus en fruitig met een aangename, lange afdronk.*

***Glas € 4,25 - Fles € 21,25***

### ***Primitivo - Lunatico (Puglia/Italië)***

*Aroma's van bramen, zwarte kersen en pruimen.*

*Krachtig van smaak, maar geen moment te zwaar, zuidelijk en rijp.*

*Prima lengte in de afdronk.*

***Fles € 21,25***

### ***Malbec Reserva - Bodega Sottano (Mendoza/Argentinië)***

*Heerlijke smaakvolle Malbec barstensvol fruit. Aroma's van cassis, koffie,*

*chocolade en specerijen. In de smaak en afdronk rijpe, ronde tannines*

*en gebalanceerde houttonen. Ieder slokje smaakt naar meer!*

***Fles € 27,75***

## **MOUSSEREND**

### ***Prosecco Blù Vïno Frizzante Piccolo (Veneto/Italië)***

*Een lichtmousserende wijn met in de geur florale tonen van groene*

*appel, peer, acacia en honing. De smaak is fris en fruitig met een mooie*

*balans tussen frisheid, een subtiel zoetje en een prima droge afdronk.*

***Flesje 20 cl. € 5,95***

### ***Cava Brut Nature - Jaume Serra (Catalunya/Spanje)***

*Cava Brut gemaakt van de druivensoorten Parellada,*

*Macabeo, Xarel-lo en Chardonnay.*

*Typische aroma's van geroosterd brood en amandelen.*

*Delicate bubbels. Intens aromatisch. Veel fruit, verfijnd en elegant fris.*

***Fles € 18,75***