

SUZIEQ

BAR & RESTAURANT

* = GLUTENVRIJ

** = KAN GLUTENVRIJ

○ All day

BROOD VAN MENNO ** 6.5
met kruidenboter

OESTER (PER STUK) * 3.8
met frambozenuinaigrette en citroen

CRISPY RICE BITES 12
met Aziatische zalmtartaar en misomayonaise

CRISPY RICE BITES (kan vegan) 10
met miso-aubergine, teriyaki en srirachamayonaise

FLAMMKUCHEN (KLASSIEK OF VEGGIE) 12.5
crème fraîche, gruyère, ui en spek / crème fraîche, courgette, geitenkaas en zongedroogde tomaat

DRAGON ROLL (VIS OF VEGA) 16
krokante garnaal, avocado en masago / krokante groene asperge, avocado en sesam

TONIJN CRUDO ** 15
met grapefruit, zalmkaviaar en wasabimayonaise

THAISE KOKOS-LIMOENSOEP (1 of 2 pax) *11
met enoki, bosui en gegrilde garnaal (kan vegan)

LIBANESE GEPOFTE AUBERGINE ** 14
met krokante kikkererwten, tomaat, labneh en pita (kan vegan)

GEWOKTE MOSSELEN ** 14
tandoori, limoen en sour cream

CHINESE PANNENKOEKJES 15
met eend, hoisin, prei en komkommer

RISOTTO * 14
met tomaat, basilicum, burrata en rucola

BUIKSPEK 14
met hoisin, kerrieschuim en mango

BURGERTJE ** 7.5
Black Angus runderburgertje op brioche met homemade bbqsaus en koolsla

FRIETJES MET MAYONAISE 4.75

ZOETE AARDAPPELFRIETJES 7
met parmezaan en truffelmayonaise

○ Dessert

SUZIE Q PROEVERIJ ** 9
Laat je verrassen door de chefs!

MISERABLE TAARTJE 9
met pure chocolade, amandel, sinaasappel en vanille roomijs

KAZEN 14.5
met huisgemaakt mueslibrood & appelstroop

SCROPPINO 9
cocktail met vodka, prosecco en citroenijs

○ Port & Dessertwijn

Serrad'Ordens

Fine Ruby / Tawny / LBV 5.2 / 5.8 / 6.8

La Galline Banyuls (rood) 5.8

Moscatel de Setúbal (wit) 5.8

Pedro Ximénez 5.8

Likeuren 5.6

Special coffees 8.5

SUZIE OP REIS

DE CHEFS KOKEN HEERLIJKE
GERECHTEN UIT EEN
THEMALAND. NIEUWSGIERIG?
BEKIJK HET MENU VAN DEZE MAAND!

WOENSDAG = OESTERFESTIJN!
OESTERS €1,50 PER STUK

SUZIE'S VANGST

ELKE DAG EEN
DRIEGANGENMENU VOOR €25,-