

PADRONE


LUNCH
DINNER
DRINK
AND MORE

Naast onze onderstaande vaste menukaart bieden we ook wisselende suggestiegerechten en menuformule aan die we regelmatig vernieuwen. Volg ons op Facebook en Instagram om op de hoogte te blijven van deze aanbiedingen!

Apero bites

Cerignola olijven 	per portie € 4,50
Bruschetta pomodoro  met homemade focaccia - advocado - basilicum	per stuk € 4,50
Bordje Jamon Iberico Pata Negra gesneden op onze berkel - homemade focaccia - tomatensalsa	€ 27,00
Homemade muhamara dip met homemade focaccia	per portie € 12,00
Oesters Gillaudeau nr3	per 4 stuks € 18,00 per 6 stuks € 25,00 per 8 stuks € 32,00
Mini garnaalkroketjes	per 6 stuks € 19,00

Voorgerechten

Rundscarpaccio Holstein met truffelmayonaise - zontomaat - cerignola olijf - rucola	€ 19,00
Tataki van tonijn met soya - koriander - sesam - krokante groentjes	€ 25,00
Burrata- tomaat "Bio Boer Vermeulen" 	€ 20,00
Oesters Gillaudeau 2 stuks met sorbet Gin met komkommer - creme lsigny	€ 16,00
Japanse Yakitori kip kipsate 4 stuks met mangosalsa	€ 16,00
Goujonettes van pladijs met verse tartaar	€ 19,00
Garnaalkroket (2st)	€ 25,00

Voorgerechten kunnen ook besteld worden om te delen

Hoofdgerechten - klassiekers -

Grietfilet <i>Geserveerd met puree met pijpui en creme d'isigny - sauce vin blanc - basilicum</i>	€ 34,00
Vol au vent <i>Hoevekip uit Stalhille. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i>	€ 29,00
Steak tartaar <i>Handgesneden rund Blonde d'Aquitaine. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i>	€ 29,00
Gebakken noordzeetong <i>Tong nummer 2 - 700 gram. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i>	€ dagprijs
Garnaalkroket (3st) <i>Huisgemaakt met handgepelde garnalen. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes.</i>	€ 31,00
Kip Tikka Masala <i>Geserveerd met biryani rijst en garlic naan.</i>	€ 24,50
Tikka Masala Vegan  <i>Geserveerd met biryani rijst en garlic naan.</i>	€ 23,50

Hoofdgerechten - op onze houtskool grill -

Cote á l'os Belgisch Wit-blauw <i>Van eigen bodem! Licht gemarmerd met extra malse, volle en sappige smaak. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes. Extra keuze sauzen: peper, champignon, bearnaise, hofmeesterboter</i>	(2pers) € 39,50 pp +€ 4,00
Poolse Holstein <i>Met hun origine in Polen mogen deze prachtige runderen zich zonder schroom "nature beef" noemen. De gezonde grassen, uitgestrekte weilanden en pure lucht zorgen ervoor dat deze runderen een prachtig leven leiden. Dit is het stukje rundsvlees voor de echte fijnproever. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes. Extra keuze sauzen: peper, champignon, bearnaise, hofmeesterboter</i>	€ 39,00 +€ 4,00
Spaanse Rubia Gallega <i>Uit de streek van Galicië in het Noordwesten van Spanje. Mooi gerijpt vlees met een pure nootachtige volle smaak. Echt iets voor een doorwinterde vleeseter. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes. Extra keuze sauzen: peper, champignon, bearnaise, hofmeesterboter</i>	€ 46,00 +€ 4,00
Filet pur <i>De filet pur is een mals stuk vlees. Dit bevindt zich in de lende van het rund en wordt beschouwd als het meest mals stuk rundvlees. Geserveerd met fris slaatje en handgesneden frietjes. Extra keuze sauzen: peper, champignon, bearnaise, hofmeesterboter</i>	€ 44,00 +€ 4,00
Pluma Iberico Belotta <i>Pluma is 'n plat en driehoekig premium stukje varkensvlees afkomstig van het Iberische varken. (vorm van een pluim). Het vlees is zichtbaar geïnfilteerd met vet, erg sappig en mals dankzij het evenwicht tussen vlees en vet. Geserveerd met chimichurri, spicy maissalade en polder aardappel uit de oven.</i>	€ 39,50

Kids corner

Gehaktballetjes-puree	€ 10,00
Kipfilet-verse appelmoes-friet	€ 14,50
Vol au vent - appelmoes - friet	€ 14,50