

Welkom bij Paviljoen Vlietland

Dinerkaart

PaviljoenVlietland.nl
Rietpolderweg 13
2266 BM Leidschendam
tel: 071 - 56 182 55



Soepen - Soups

Pompoen soep / Pumpkin soup 	€ 4,60
Rijk gevulde Vissoep / Fishsoup	€ 5,10


Voorgerechten - Starters

Breekbrood / Bread 	€ 4,00
met kruidenboter en olijftapenade. With herb butter and olive tapenade.	

Meloen coburgerham / Melon coburgerham	€ 8,40
Met witte port.	

Salade Chicken Mayonais	€ 9,40
Bacon, avocado en peppadew.	


Escargots	€ 6,90
Half dozijn slakken met kruidenboter en Blauwe kaas. Half dozen snails with herb butter and Bleu cheese.	

Rocket en Parmezaan / Rocket and Parmesan 	€ 8,30
Rucola sla met zon gedroogde tomaten, grana padano kaas en gebrande pijnboompitten, overgoten met olijfolie en balsamico. Rucola salad with sundried tomatoes, grana padano cheese and roasted pine nuts. Flavoured with olive oil and balsamic vinegar.	

Carpaccio Originale	€ 10,20
Dun gesneden ossehaas met knoflookolie, grana padano kaas, kappertjes en olijven. Thinly cut beef fillet with garlic oil, grana padano cheese, apers and olives.	

Springbok Carpaccio / Springbuck Carpaccio	€ 12,00
Met een dressing van Engelse mosterd, mayonaise en room. Gegarneerd met parmezaan en rucola sla. Dressed with English mustard, mayonaise and cream. Garnished with parmesan and rucola salad.	

Gebakken Kippenlevertjes peri-peri / Chickenlivers peri peri	€ 8,40
Geserveerd met rijst. Served with rice.	

Caprese 	€ 8,10
Mozzarella met rijpe pomodori tomaten, verse basilicum en een zoete olijfolie dressing. Mozzarella with ripe pomodori tomatoes, fresh basil and a sweet olive oil dressing.	

Bruschetta met gerookte zalm	€ 9,40
Met kappertjes, ui en mierikswortel. With capers, onion and horseradish.	



Vegatarisch



Zuid-Afrikaanse specialiteit



Hoofdgerechten - Main Courses

Zalmforel / Salmon trout € 16,20

Uit de oven, verpakt in folie, gevuld met een lichte pesto van mosterd, limoen en Toscaanse kruiden.

From the oven, packed in foil, filled with a light pesto of mustard, lemon and tuscan herbs.

“Duroc” varkenshaas / Pork fillet € 19,90

Aangezet in gekruide boter met champignonsaus.

Sauteed in herbs butter with mushroomsauce.

Bobotie € 16,80

Traditioneel gerecht van gehakt, gedroogde abrikozen en rozijnen.

Geserveerd met gele rijst.

A traditional dish prepared with minced meat, curry and dried fruit.

Served with yellow rice.

Spare Ribs € 17,50

Geserveerd op een “hotplate” met friet, en rocket-feta salade.

Served on a hotplate served with crisp fries and rocket-feta salad.

Gevulde Flespompoen / Stuffed Butternut € 14,90

Uit de oven met bladspinazie, kastanjechampignons en feta kaas.

From the oven stuffed with spinach, mushrooms and feta cheese.

Black Angus sirloin steak (300gram) € 20,90

Een “all natural” van het lendestuk gesneden biefstuk,

gegrilld met grove shallot peper en braaisout.

An “all natural” prime sirloin steak, grilled with coarse shallot pepper and braaisalt.

“Kingklip” € 19,50

Stevige zuid atlantische witvis uit de oven met abrikozenaioli.

Firm south atlantic whitefish baked in the oven with a apricotaioli.



Vegatariesch



Zuid-Afrikaanse specialiteit



Hoofdgerechten - Main Courses

Ierse Tournedos € 20,90

Geserveerd met pepersaus.
Served with peppersauce.

Tortellinischotel / Tortellinidish € 14,80

Met courgette, champignon, groene pesto, kaas en cashewnoten.
With zucchini, mushrooms, green pesto, cheese and cashewnuts.

Gebakken Schotse zalmfilet / Baked Salmon fillet € 17,90

Met een pittige tomatensalsa en gegratineerd met mozzarella.
With a spicy tomato salsa and grated mozzarella.

Mrs H.S. Ball's "Bielie burger" € 14,90

Op een open focaccia met chutney saus.
Served on focaccia bread with chutney sauce.

Seekos Potjie € 18,50

"Stew" van verschillende soorten witvis.
Bereid en geserveerd in een originele "Potjiekos pot". Geserveerd met gele rijst.
"Fishstew" a stew of a variety of white fish served in an original "Potjiekos pot".
Served with yellow rice.

Kipsaté € 15,90

Met friet, stokbrood, kruidenboter, pindasaus en een rocket-feta salade.
With fries, french bread, herb butter and rocket-feta salad.

Side Salad € 4,50

Rucola, rode sla, fetakaas, pomodori tomaten, komkommer en ui.
Rucola, red lettuce, fetachees, pomodori tomatoes, cucumber and onion.



Vegatariesch



Zuid-Afrikaanse specialiteit

