

De mediterrane keuken is de keuken van het Middellandse Zeegebied en bestaat o.a. uit de tientallen verschillende keukens uit Spanje, Italië, Portugal en Griekenland en een deel van het zuiden van Frankrijk. De traditionele keukens van deze regio's ontstonden voornamelijk door het gebruik van verse producten uit de omgeving, die bestaat uit zowel bergen als zee. De mediterrane bevolking waardeert haar eigen keuken met name om de versheid en kwaliteit van de gebruikte producten en de simpelheid of puurheid van het gerecht. De mediterrane keuken wordt beschouwd als één van de gezondste en voorkomt o.a. hart- en vaatziekten. Dit komt doordat het eetpatroon vooral bestaat uit vis, olijfolie, zeevruchten, groenten, peulvruchten en mager vlees.



### **koude gerechten**

#### **Griekse makreel**

op wijnbladeren in de oven gegaard  
**geroosterde paddestoeltjes**  
met sesam olie

#### **Carpaccio van Serranoham**

en dan zonder kaas maar wel met balsamico,  
vinaigrette en pijnboompitten

#### **kipfilet met rucola**

met tonijndressing en grove zeezout

#### **tzaziki salade**

met verse mint

#### **salade van pommodori**

en mozzarella met 2 soorten olijven

#### **geroosterde aardappelkoekjes**

met pesto en Bawykov zalm

#### **"pizza" van krokante tortilla**

met dun gesneden runderbeef en ricottacrème

#### **gegrilde paprika's**

in olijfolie en knoflook

#### **salade mediterrané**

met artisjokken, courgettes, pommodori tomaat en  
gebakken scampi's met een saus van Griekse  
yoghurt

### **warme gerechten**

#### **Mediteraanse Pride**

vleesstoofschotel van meritusbeef met tomaten  
en iets kummel

#### **Franse Coq au vin**

van maiskip in witte wijn en groene olijven

#### **gebakken botervis**

met groente ratatouille in kreeftensaus

#### **zalm in filodeeg**

met safraansaus, zeekraal en scheermesjes

#### **Spaanse paëlla**

gegarneerd met kleine krokante ribbetjes en  
mosselen

#### **Italiaans vleesgerecht**

van blokjes kalfsbiefstuk, aubergines, rozemarijn  
en roseval aardappeltjes

#### **keftedes**

kleine Griekse gehaktschijven met verse rozemarijn  
en rode uien

€ 28,75 per persoon