Menu

RESTAURANT
DE SINJOOR
SINDS 1969

COLD STARTERS / DES HORS D'OEUVRES FROIDS / KALTE VORSPEISEN

	Normal	Small
Fine herb butter with French bread Beurre aux fines herbes avec baguette Kräuterbutter mit brot	€ 4,75	
Haddockliver in oil Foie d'aiglefin à l'huile Schellfischleber in Öl	€ 6,75	
Smoked ham with melon and fruit salad Jambon fumé avec melon et salade de fruits Räucherschinken mit melone und fruchtsalat	€ 10,50	€ 8,50
Carpaccio	€ 10,50	
Dutch shrimp cocktail Cocktail de crevettes grises avec sauce au whisky Holländischen garnelencocktail mit whiskysoße	€ 10,50	
Smoked salmon Saumon fumé Räucherlachs	€ 10,75	€ 8,75
Toast varié Smoked salmon, trout and Dutch shrimps Saumon fumé, truite fumé et crevettes grises Räucherlachs, forelle und garnelen	€ 12,50	
Smoked fillet of trout Filet de truite fumé Gerauchter forelle	€ 9,75	€ 8,00
Mixed salad with tuna fish Salade mixte au thon Gemischter salat mit thonfisch	€ 10,50	€ 8,50
Ceasar Salad with croutons, cheese, anchovy sauce and chicken Poulet, fromage, croutons et une sauce aux anchois mit croutons, Käse, sardellensoße und hühnchen	€ 10,50	€ 8,50
Mixed salad* with goat cheese and bacon Salade mixte* au formage du chèvre et lardon Gemischter salat* mit ziege käse und speckwurfel	€ 10,50	€ 8,50
Salade 'Sinjoor'* With sundry tomatos,pickle, egg, bacon bits, grated old cheese. Mit sonngetrockene tomate, essiggurke, eier, spekwurfel, geriebener alter käse Avec pruneau tomate,cornichon, oeuf, lardons, fromage râpé	€ 9,75	€ 7,50

* **vegetarian bacon = no**
végétarienne = pas de bacon
Vegetarier = kein Speck

SOUPS / POTAGES / SUPPEN

Cream of tomato soup Crème de tomates Tomatencremesuppe	€ 5,25
Fish soup Soupe de poissons Fisch suppe	€ 6,50
French onion soup Soupe à l'oignon Französische zwiebelsuppe	€ 5,75
Clear oxtail soup served with madeira Oxtail accompagné d'un madère Klare ochsenschwanzsuppe	€ 6,00

HOT STARTERS / HORS-D'OEUVRES CHAUDS / WARME VORSPEISEN

Sautéd mushrooms Champignons de Paris sautés Sautierten champignons	€ 8,25
Snails "Sinjoor-style" Escargots à la Sinjoor Schnecken nach Sinjoor art	€ 8,25
2 Belgian shrimp croquettes with fried parsley 2 croquettes de crevettes belge avec persil frit 2 Belgische Garnelekroketten mit frittierter Petersilie	€ 8,75
Scampi Provence style Scampi Provençale Scampi nach Provencalische art	€ 9,50
Sautéd froglegs with garlic sauce Cuisses de grenouilles sautées à l'ail Fraschschenkel mit knoblauchsoße	€ 9,50

Menu

RESTAURANT
DE SINJOOR
SINDS 1969

GRILLED MEAT DISHES / LES GRILLADES / GRILLPLATTEN

Brochettes of beef Brochettes mignon de boeuf Rindsfilet spießchen		€ 16,75
Steak from Argentina Steak Argentine Steak aus Argentinen	160 gr 250 gr	€ 15,75 € 18,75
Tournedos	180 gr	€ 23,75
Flank steak (Grained fed from North America)	225 gr	€ 22,50
Jumbo Hamburger	250 gr	€ 14,50
Prime rib of beef Côte couverte Hochrippe	300 gr	€ 25,50
Tenderloin of pork Filet mignon de porc Schweinsfilet	200 gr	€ 15,75
Chicken fillet Blanc de poulet Hühnchenbrust	200 gr	€ 14,50
Tomahawk steak Prime Ribsteak	650 gr	€ 42,50 (only on reservation)
Mixed Grill "Sinjoor" Steak, chicken fillet, pig's liver with bacon and hamburger Steak, blanc de poulet, foie de porc au bacon et hamburger Steak, hühnchenbrust, schweineleber mit speck und hamburger	350 gr	€ 18,50
Mixed Grill New Style Steak, lamb chops, spare ribs and tenderloin of porc Steak, côtelettes d'agneau, travers de porc et filet mignon de porc Steak, lammrippchen, schweinerippchen und schweinsfilet	500 gr	€19,75
Trio Mixed Grill Fillet of chicken, hamburger and spare ribs Blanc de poulet, hamburger et travers de porc Hühnchenbrust, hamburger und schweinerippchen	300 gr	€ 14,75
Triple Grill Fillet steak, Flank Steak, Rib eye Filet de bœuf, Bavette, Entrecôte Filetsteak, Bavette, Ribeye	300 gr	€ 26,50
Lambchops Côtelettes d'agneau Lamm cotelette	350 gr	€ 21,75
Spare ribs Travers de porc Schweinerippchen	500 gr 750 gr	€ 14,25 € 16,75
Spare ribs in a spicy ketjap sauce Travers de porc marinés au ketjap Marinierte schweinerippchen	500 gr 750 gr	€ 15,25 € 18,75

* **All these dishes are served with a variety of barbecue sauces, salads and chips.**
* **Toutes nos grillades sont servies avec differentes sauces, des crudités et pommes frites.**
* **Alle speisen werden mit verschiedenen grill-Soßen, salaten, und pommes frites serviert.**

HOT SIDE ORDERS / GARNITURES CHAUDES / GARNITUREN

All meat dishes can be combined with the following warm sauces
Les grillades peuvent s'accompagner des sauces suivantes
Alle grillplatten können kombiniert werden mit den volgenden soßen

Zingara A spicy sauce with fried onions, mushrooms and peppers Sauce piquante aux oignons frits, champignons et poivrons Eine pikante soße mit gebackene zwiebeln, champignons und paprika	€ 2,75
Pepper sauce Sauce au poivre Pfeffersoße	€ 2,50
Stroganov sauce Sauce Stroganov Stroganowsoße	€ 2,50
Mushroomsauce Sauce aux champignons Champignonsoße	€ 2,50
Gorgonzola Gorgonzola cheese Gorgonzola Fromage	€ 3,75

Menu

RESTAURANT
DE SINJOOR
SINDS 1969

FISH DISHES / PLATS DE POISSONS / FISCHPLATTEN

Fresh salmon
Saumon frais
Frischer lachs € 16,75

Mixed fish
(fillet of halibut, plaice, shrimps, mussels and fresh salmon)
Poissons assortis
(flétan, carrelet, crevettes, moules et saumon frais)
Gemischter fisch
(Heilbuttfilet, scholle, garnelen, muscheln und lachs) € 18,50

* **The above fish dishes are poached in a stock with fine herbs and served in a white whine sauce.**
* **Ces poissons sont pochés dans un bouillon aux fines herbes et servis dans un sauce au vin blanc.**
* **Diese fischgerichte werden in kräuterbrühe pochiert und serviert mit weißweinsoße.**

Steamed fishpot
(Fillet of bass, victoria perch, salmon, halibut and mussels)
Estouffade de poissons
(Loup de mer, perche du lac Victoria, saumon, flétan et moules)
Dampfragout mit fisch
(Wolfsbarsch, viktoriabarsch, lachs, heilbutt und muscheln) € 17,50

Fried sole fillets african style
Filets de soles d'Afrique à la sauce piquante
Gebackene seezungenfilets aus Afrika € 17,75

Small sole, fried in butter (2 pieces)
Petite sole meunière (2 pièces)
Kleine meerzunge, in butter gebraten (2 Stück) € 18,50

Boiled mussels "Antwerp style" (only in season)
Moules casserole à la mode d'Anvers (en saison)
Muscheln nach Antwerpische art (allein ins saison) € 22,25

We serve also Provencal- and Asian Style

* **All the above dishes are served with chips and salads.**
* **Tous les plats sont servis avec des pommes frites et des crudités**
* **Alle gerichte werden mit pommes frites,und salat serviert.**

PASTA

Pasta provence style
(spicy and vegetarian)
Pasta Provençale
(piquant et végétarien)
Pasta provenzalische art
(pikant und vegetarisch) € 14,50

Smoked salmon with pasta and cream sauce
Saumon fumé avec pâtes et une sauce à la crème
Räucherlachs mit nudeln und ein rohmsoße € 14,50

King shrimps with pasta and a provence sauce
Crevettes géantes avec pâtes à la sauce provençale
Riesengarnelen mit nudeln und provenzalische soße € 17,25

FONDUES

(Minimum of two people)
(Minimum de deux personnes)
(Minimum zwei Personen)

Fondue Bourguignonne (order till 21.00) p.p. € 19,25
Fondue in oil with steak, chicken fillet and tenderloin of pork
Fondue avec boeuf, blanc de poulet et filet mignon de porc
Fondue in Öl mit steak, hühnchenbrost und schweinsfilet

Fondue Chinoise p.p. € 19,50
Fondue in beefstock with steak
Fondue au bouillon avec émincè de boeuf
Fondue in bouillon mit steak

Fondue fish and steak p.p. € 19,75
Fondue in beefstock with fresh salmon and steak
Fondue au bouillon avec émincè de boeuf et saumon frais
Fondue in bouillon mit steak und lachs

Menu

RESTAURANT
DE SINJOOR
SINDS 1969

DESSERTS / ENTREMENTS / NACHTISCHE

Vanilla ice-cream with whipped cream
Glace à la vanille avec chantilly
Vanilleneis mit schlagsahne € 5,75

Dame Blanche € 6,50

Banana Royal
With vanilla ice-cream, choclatesauce,
egg liquor and whipped cream
Glace à la vanille, sauce au chocolat,
liqueur d'œufs et chantilly
Mit vanilleneis, shokoladensoße,
advokat und schlagsahne € 7,25

Aardbeienfeestje
Local strawberries with vanilla ice-cream
and whipped cream
Fraises de la région avec glace à la vanille
et chantilly
Erdbeeren aus Zundert mit vanilleneis
und schlagsahne € 7,25

Mocha ice-cream with bitter almond
macaroons and whipped cream
Glace mocca aux macarons aux amandes
amères et chantilly
Mokkaeis mit bittermandelmakronen und
schlagsahne € 6,50

Cherry ice-cream with cherries and whipped cream
Glace aux cerises avec cerises et chantilly
Kirscheneis mit kirschen und schlagsahne € 6,50

Hot Dutch apple pie with ice-cream and whipped cream
Tarte aux pommes avec glace vanille et chantilly
Warmer apfelstrudel mit eis und schlagsahne € 6,25

Vanilla ice-cream with fruit and whipped cream
Glace vanille avec macédoine de fruits et chantilly
Eis mit fruchtsalat und schlagsahne € 7,25

Mocha liquor and coffee, mixed with ice-cream
Café glacé
Eiskaffee mit mokkalikör € 7,25

Belgian chocolate mousse with whipped cream
Mousse au chocola Belge avec chantilly
Schokolade mousse mit schlagsahne € 6,75

Caramelised custard
Crème brulée
Eiercreme karamel € 6,00

Variety of cheeses with bread
Variété de fromages avec baguette
Variierte käse mit brot € 10,50

Chocolate fondue with sweet delicacies
Le chocolat fondue avec les mignardises sucrées
Schokolade Fondue mit süsser Zartheit € 7,50

Chocolate fondue with fresh fruit
Le chocolat fondue avec le fruit frais
Schokolade Fondue mit frischer Frucht € 8,25

FOR CHILDREN / POUR LES PETITES / KINDERTELLER

(untill 12 years / jusqu'a 12 ans / unten 12 Jahre)

Melon cocktail
Cocktail de melon
Melonnen cocktail € 5,00

Shrimp cocktail
Cocktail de crevettes
Garnelen cocktail € 7,25

Cream of tomato soup
Crème de tomates
Gebundene tomatensuppe € 3,00

Gratinated onion soup
Soupe à l'oignon
Gratinierte zwiebelsuppe € 3,00

******

Frankfurter sausage
Saucisse de Francfort
Frankfurter würstchen € 6,25

Meatcroquette
Croquette de viande
Fleischkrokette € 6,50

Hamburger 100 gr € 7,25

Large fishfilet
Grand bâtonnet de poisson
Großes fischsfilet 100 gr € 7,25

Spare ribs
Travers de porc
Schweinerrippchen 250 gr € 7,75

Chicken fillet
Blanc de poulet
Hühnchenbrust 100 gr € 7,75

Steak 100 gr € 9,25

Mixed Grill 250 gr € 10,00
Chicken fillet, hamburger en spare ribs
Blanc de poulet, hamburger et travers de porc
Hünchenbrust, hamburger und schweinrippchen