

LUNCHKAART

TOT 16.00 UUR



café de biet
EST. 1873

WARM

KOREAANSE KIP

Bao bun | Zoetzuur | Rode peper | Koreaanse saus |
Krokante ui | Bosui

17

SHAKSHUKA

Eieren | Kruidige tomatensaus | Zoete aardappel | Feta |
Kikkererwten | Sumak | Paprika | Geroosterd desembrood

17

3 GYOZA KIP EN 3 GYOZA GARNAAL

Koreaanse crumble | Rode peper | Bosui |
Sriracha mayonaise | Sojasaus

15

FRIETJE STOOF

Runder stoverij | Zilveruitje | Truffelmayonaise | Parmezaan

17

BROOD

SANDWICH ZEE

2 geroosterde desemboterhammen | Tonijnsalade |
Gerookte zalm | Gerookte paling | Kappertjes | Rode ui |
Granny Smith

18

PINSA UIT DE OVEN

Pinsa | Buikspek | Crème fraîche | Rode ui | Mozzarella |
Serranoham | Zongedroogde tomaatjes | Rucola

15

SANDWICH VEGA

Geroosterde pompoen | Ricottacrème | Hazelnoten |
Rucola | 2 geroosterde desemboterhammen

14

SANDWICH GEROOKTE RIB-EYE

Chimichurri | Sla | Parmezaan | Zongedroogde tomaat |
Augurk | Truffelmayonaise | 2 geroosterde desemboterhammen

15

SALADE

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

CAESAR SALADE (KLEIN/GROOT)

Romeinse sla | Croutons | Caesardressing | Parmezaan |
Bacon | Zachtgekookt ei | Zeezout | Ansjovis

12/16

MET GEMARINEERDE KIPPENDIJDEN

14/19

SALADE QUINOA

Geroosterde groenten | Geitenkaas | Pecannoten |
Tahinidressing

16

VIS

GARNALENCROQUETTES 2 ST

Brioche broodje of friet | Salade | Cocktailsaus

18

12 UURTJE VIS

- Rijkelijk gevulde vissoep
- Desembrood | Tonijnsalade | Rucola | Rode ui | Kappertjes
- Brioche broodje | Garnalencroquet | Cocktailsaus

19

SOEP

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

ZEEUWSE VISSOEP

Rijkelijk gevuld | Licht geparfumeerd met sinaasappel

13

PASTINAAK-TRUFFELSOEP (VEGETARISCH)

Licht romige gebonden soep | Paddenstoelen | Croutons

10

TAART

BOSBESSEN CHEESECAKE

Pâtisserie Holtkamp

6

APPELKRUIMELGEBAK

Pâtisserie Holtkamp

6

HUISGEMAAKTE BROWNIE MET ZEEZOUT

Gemaakt met espresso van “De Zeeuwse Branding”

5

HAZELINO SCHUIMGEBAK

Pâtisserie van Eck

5

VAN BILJART NAAR BIETBURGER

Wat ooit begon als een bruine kroeg vol pinten, kaarten en biljartballen, groeide uit tot een bruisende plek aan de haven van Zierikzee.

Van blokjes kaas naar een menu vol bourgondische gerechten, met de Bietburger als glanzend middelpunt van de kaart.

De Gekroonde Suikerbiet veranderde altijd met de tijd mee, maar bleef diezelfde huiskamer waar iedereen welkom is.

De Gekroonde Suikerbiet. Meer dan een café.



*Waar ooit de ballen rolden, rollen
nu de Bietburgers van de grill.*