Welkom bij MEDS Marktrestaurant

Met deze nieuwe kaart valt er weer veel te genieten bij MEDS. Het lekkerste uit de zee, onze hammen van eigen import, verse groenten en delicatessen direct uit Italië. En van onze slager heerlijk mals vlees van Hollandse koeien en West Country lam.

Vandaar de toevoeging Marktrestaurant aan onze naam. Omdat het begint met het kiezen van de juiste kwaliteit ingrediënten en leveranciers. Dat doen we al jaren en in deze kaart vindt u op verschillende plaatsen meer toelichting hierop.

Uiteraard vormen daarnaast de creativiteit en het vakmanschap van de koks de laatste essentiële ingrediënten om te komen tot de kwaliteit die wij bij Meds nastreven.

Onze keukenbrigade wordt hierin met raad en daad gesteund door Jacco. Met zijn kennis en creativiteit enerzijds. Met de heerlijkste pasta's van zijn hand anderzijds.

Ons doel is u die passie en liefde voor het koken te laten proeven. En genieten.


MARKTRESTAURANT
M E
D S
20
02
MARKTRESTAURANT

VERRASSINGSMENU

MET ALS VOORGERECHT ONZE ANTIPASTO MISTO. GRAAG HOREN WIJ U VOORKEUR VOOR VLEES, VIS OF VEGETARISCH.

VANWEGE DE BEWERKELIJKHEID ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN.

3 GANGEN 33,00 | 4 GANGEN 37.00 | 5 GANGEN 42,00

WIJNARRANGEMENT

EVEN VERRASSEND ALS HET VERRASSINGSMENU.

SAMEN GARANT VOOR EEN HARMONIEUZE SAMENGANG TUSSEN SPIJS EN WIJN.

PER GANG 6,50 | HALVE GLAASJES 3,50

CARPACCIO-PASTAMENU

WE SERVEREN U VANAF 2 PERSONEN ALS VOORGERECHT 3 SOORTEN CARPACCIO, GEVOLGD

DOOR 3 HEERLIJKE PASTAGERECHTEN EN ALS LAATSTE GANG ONS DESSERT VAN DE DAG.

ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN.

29,50



CARPACCIO-VITELLO

CARPACCIO VAN OSSENHAAS MET RUCOLA EN PARMEZAAN	11.00
- Met truffelcrème	12.00
- Met truffelcrème en eendenlever	14.50
XL-CARPACCIO VAN OSSENHAAS MET TRUFFELCRÈME	17,50
CARPACCIO VAN KABELJAUW EN SALSA VERDE MET DILLE, PETERSELIE EN KERVEL	11,75
CARPACCIO VAN ZALM MET KAPPERTJES, RODE UI EN KERRIECRÈME	11.50
VITELLO TONNATO	12.50
- Licht gegaarde kalfsfilet met tonijncrème en olijfjes	
VITELLO TRUFFATO	14.50
- Licht gegaarde kalfsfilet met truffelcrème en kalfskroketjes	

CHARCUTERIE

We zijn trots op onze Capicollo ham en Pancetta uit eigen import uit Campanië, een streek ten zuiden van Napels. Van varkens die in het wild leven . Geconserveerd met alleen zeezout. De Pancetta wordt daarna ingewreven met gemalen verser rode peper wat hem een lichtpittige smaak geeft.

PANCETTA , CAPICOLLO & BLAU DI BUFALA	15,00
- Met bruschetti en tomatentapenade	

VOORGERECHT SPECIALITEITEN

KROKANTE LASAGNA VAN PHYLODEEG MET GEMARINEERDE TONIJN, EENDENLEVER EN TRUFFELCRÈME	13,50
HUISGEMAAKTE GANZENLEVERPATÉ MET BRIOCHEBROOD EN ZEEZOUTBOTER	17,50
GEBAKKEN COQUILLE MET KROKANTE SERRANO, KROPSLA, SUIKERSLA EN TRUFFELCRÈME	14,50
RUNDERTARTAAR MET KROPSLA, CORNICHONS, EEN GEFRITUURD EITJE EN BÉARNAISECRÈME	13,50
ANTIPASTO MISTO - EEN TAFEL VOL LEKKERE VOORGERECHTEN	15.00
Zoals de Italianen graag de maaLtijd beginnen.	

HEEFT U EEN ALLERGIE ? MELD HET ONS



FRUITS DE MER

FINES CLAIRES DE NORMANDIE - ziltige, nootachtige smaaK	6 STUKS -	15,50
PLATTE ZEEUWSE OESTERS 4.0 - intense, ziltige smaak	6 STUKS -	19,50
IERSE HARTY OESTERS - enigszins zoete, ziltige smaak	6 STUKS -	18,50
PLATEAU FRUITS DE MER		25.00
PLATEAU FRUITS DE MER MET EEN REUZENGAMBA		35.00

SALADES

Kent u dat ? Dat op vakantie in Italië de tomaatjes en andere groenten veel intenser smaken ? Maar wij hebben meneer Olivier uit Brussel. Op dinsdag belt hij wat er direct uit Italië naar hem onderweg is.
De mooiste kazen, worsten en verse groenten zoals violetaubergines, kleine courgetjes en tomaatjes.

SALADE MET SCAMPI, INKTVIS EN ALIOLI VAN YOGHURT EN CITROENGRAS	12.50
SALADE MET GEGRILDE TONIJN, CHILI, AVOCADO EN CRÈME VAN AVOCADO	12.50
SALADE MET BIEFSTUKREEPJES MET RUCOLA EN TRUFFELCRÈME	13,50
SALADE MET ITALIAANSE GROENTEN, RUCOLA EN SALSA VERDE (V)	9,50
- Met geroosterde violetaubergine en babycourgette	

SALADE ALS HOOFDGERECHTPORTIE + 5,00

SOEPEN

LANGOUSTINECRÈME MET TORTELLINI, GEVULD MET SCAMPI	9.50
POMODORISOEP MET GEPOFTE TOMAATJES EN BASILICUMROOM	7,50
BOUILLABAISE MET ROUILLE EN CROSTINI	9,95
- GROTE PORTIE	18.50



PASTA HOOFDGERECHTEN

Alle pasta 's worden met de hand gemaakt door Jacco. Hij maakt zijn pastadeeg met alleen eidooier waardoor het veel zachter en smeuïger van structuur is dan machinaal gedraaide pasta van hele eieren.. De gevulde pastas brengen we na het koken altijd op smaak in de saus.

RAVIOLI MET SAN MARZANO TOMAAT, RICOTTA EN PESTO (V) Met tomaat-antiboise	16.50
RAVIOLI MET STOOFVLEES VAN HET RUND EN EEKHOORNTJESBROOD (Tip) Met jus van eekhoorntjesbrood	18,50
PAPARDELLE MET KNOFLOOK EN VENUSSCHELPEN	18,50
PAPARDELLE AL RAGÚ - MET RAGOUT OP GROOTMOEDERS WIJZE	15,50
TORTELLINI VAN LANGOUSTINES EN SCAMPI Met langoustinecrème	19,50
TORTELLINI MET TRUFFEL, AARDAPPEL EN PARMEZAAN -Met eendenlever	19,50 21.50
CANNELONI, GEVULD MET KALFSVLEES MET TRUFFEL EN TRUFFELJUS	19,50
LASAGNA MET GEVOGELTE, BOSPADDESTOELEN EN EEKHOORNTJESBROOD	18.50
RISOTTO MET TRUFFEL, PADDESTOELEN EN GEFRITUURD EI	18,50

- Alle pastagerechten serveren we ook als halve portie tegen halve prijs -

PIZZA

PIZZA MET OSSENHAASPUNTJES VAN DE GRILL, PARMEZAAN EN TRUFFEL	17,50
PIZZA MET KIP , BBQ SAUS, PANCETTA EN EI	16.50
PIZZA MET SCAMPI, AVOCADO EN TOMAATCHUTNEY	16,50
PIZZA MET AUBERGINE, COURGETTE, TOMAAT, ARTISJOK EN SALSA VERDE (V)	14.00
PIZZA MET GEITENKAAS, CONFERENCE PEER, WILDE CACTUSVIJG EN CAPICOLLO HAM	16.50

- Voor kinderen serveren wij tevens een kinderpizza Margerita, salami, ham, champignons of Hawai voor 6,50. Daarnaast onze speciale kinderkaart. –



VIS HOOFDGERECHTEN

Vers van onze visboer uit Yerseke. Een hele zeetong mag in een restaurant met Zeeuwse roots uiteraard niet ontbreken.

DORADE MET SCHUIMIGE KREEFTENCRÈME EN GEBAKKEN GAMBA 22,50
Met tortelloni, gevuld met scampi en dragon

GEBAKKEN ZALMFILET MET EEN TOMATENSALSA 21,50
Met verse frieten en onze huismayo

GAMBA'S MET KNOFLOOK EN PETERSELIE 24,50
Met tagliatelle met knoflook en peperoncino

HELE ZEEBAARS VAN DE HOUTSKOOLGRILL 24,50
Met risotto met gekonfijte citroen en geroosterde amandel

ZEEDUIVEL MET PANCETTA, MOSSELTJES EN VENUSSCHELPEN 26,50
Met jus van geroosterde venkel en citroen

VLEES HOOFDGERECHTEN

Vlees van het Hollandse rund heeft een bijzondere marmering en smaakt grasachtig en intens. Deze melkkoeien hebben meerdere keren gekalfd en zijn dus een verantwoorde keuze.. Het West Country lamsvlees komt uit het zuidwesten van Engeland nabij Dorset. De lammeren kunnen zich er het hele jaar tegoed doen aan grassen en kruiden. Met een rijke, delicate smaak als gevolg.

TAGLIATA DI MANZO - GEGRILDE RUNDERFILET OP RUCOLA SALADE 19,50

BIEFSTUK MET TRUFFELCRÈME 22,50
Met verse frieten

250 GRAM RIB-EYE VAN HET HOLLANDS RUND MET RODEWIJNJUS(Tip) 27,00

OSSENHAAS VAN DE GRILL MET TRUFFELJUS 25,00
Met tortelloni, gevuld met trufffel
- MET TERRINE VAN GANZENLEVER EN TRUFFELJUS 27,50

OSSOBUCO VAN KALFSVLEES, GESTOOFD IN RODE WIJN 24.50
Met papardelle met salie en gekonfijte citroen

LAMSRACK VAN WEST COUNTRY LAMB 26,50
Met jus van aceto balsamico, rozijnen, kappertjes en zoete paprika



DESSERT KLASSIEKERS

TIRAMISU MET MOKKA-IJS	8.00
CRÈME BRÛLÉÉ MET VANILLE-IJS	8.00
WARM CHOCOLADETAARTJE MET IJS VAN WITTE CHOCOLADE	8.00
3 SOORTEN SORBET-IJS MET VERS FRUIT	8.00

DESSERT SPECIALITEITEN

SEMIFREDDO VAN ROUSSEAU CHOCOLADE	8.00
LEMON MERINQUE TAART MET BLOEDSINAASAPPELIJS	8.00

KAAS

KAASBORDJE VAN 5 KAZEN MET CACTUSVIJGENMARMELADE	9.95

BEST OF MEDS MENU

Het lekkerste van MEDS in 4 gangen van kleine gerechten naar keuze.

Alleen per tafel te bestellen.

CARPACCIO VAN OSSENHAAS MET TRUFFELCRÈME

SALADE MET SCAMPI, INKTVIS EN ALIOLI VAN YOGHURT EN CITROENGRAS

CARPACCIO VAN ZALM MET KAPPERTJES, RODE UI EN KERRIECRÈME

SALADE MET ITALIAANSE GROENTEN, RUCOLA EN SALSA VERDE

RAVIOLI MET SAN MARZANO TOMAAT, RICOTTA EN PESTO

PAPPARDELLE MET KNOFLOOK EN VENUSSCHELPEN

RAVIOLI MET STOOFVLEES VAN HET RUND EN EEKHOORNTJESBROOD

PIZZA MET SCAMPI, AVOCADO EN TOMAATCHUTNEY

2 GAMBA'S MET KNOFLOOK EN PETERSELIE-OLIE

LASAGNA MET GEVOGELTE, BOSPADDESTOELEN EN EEKHOORNTJESBROOD

PICANHA VAN RUND MET RODEWIJNJUS

DORADE MET SCHUIMIGE KREEFTENSAUS EN GEBAKKEN SCAMPI

TIRAMISU MET MET MOKKA-IJS

CRÈME BRÛLÉÉ MET VANILLE-IJS

WARM CHOCOLADETAARTJE MET IJS VAN WITTE CHOCOLADE

DESSERT VAN DE DAG

35.00