

SUYD

RESTAURANT

*Diner*





# EVENTS

*There's Always Something Happening at Hotel Lelystad*

*Let's*  
**MAKE**  
*it a date*



# SUUYD

RESTAURANT

17:00 - 22:00



# OVER SUYD

Welkom bij Restaurant SUYD!

Wat fijn dat u er bent. Of u nu aanschuift voor een uitgebreide avond tafelen, een spontane lunch in de zon of gezellig bijpraat met vrienden, familie of collega's – bij SUYD voelt elk moment een beetje als thuiskomen.

Bij Van der Valk koesteren we onze klassiekers, maar we kijken ook graag vooruit. Dat proeft u terug op de kaart: van een perfect gebakken schnitzel in meerdere varianten, tot moderne en nieuwe gerechten die met passie worden bereid door chef-kok Sander Klaasen en zijn team. De naam SUYD verwijst naar de vroegere Sudersee (Zuiderzee) en met ons terras op het zonnige zuiden brengen we die frisse, open sfeer graag naar uw tafel – zeker nu het voorjaar zich laat zien.



Dus neem rustig plaats, blader door de menukaart en geniet van alles wat SUYD te bieden heeft. Misschien kiest u wel voor het nieuwe voorgerecht Crispy Rice – een persoonlijke favoriet... en wie weet straks ook die van u. Eet smakelijk & geniet van het voorjaar!

**Melvin Gieliam**  
General Manager

## ARRANGEMENTEN

Gasten met arrangementen kunnen kiezen uit de gehele dinerkaart.

Let op! Gerechten met een ★ hebben een meerprijs.

★	€2,50
★★	€5,00
★★★	€7,50

### Bijgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd zoals op de dinerkaart beschreven. Wilt u uw maaltijd compleet maken? Dan kunt u naar wens bijgerechten toevoegen.

*Pré bites zijn uitgesloten van de arrangementen*

## ALLERGENEN INFORMATIE

Heeft u een allergie? Meldt dit dan altijd aan uw bedieningsmedewerker, zodat onze keuken hier rekening mee kan houden.



## Pré Bites

- Broodplankje van bakkerij Prins | olijfolie | boter **9**  
Olijven met venkel en gerookte amandelen **11**  
Pinsa met huisgemaakte alioli **8.5**


## Soepen

-  **Tomatensoep** **7,5**  
Basilicum | Crème fraîche | Suppl Kruidige gehaktballetjes +2
-  **Uiensoep** **8**  
Croutons | Peterselie | Oude Beemster
-  **Romige Aardappelsoep** **8,5**  
Bieslook | Suppl Gerookte zalm +2
- Tom Yam** **9** ★  
Laos | Limoen | Kippenbouillon | Koriander | Tomaat

## Voorgerecht

- Paté van gevogelte** **13,5**  
Pruimen | Knolselderij | Brioche


- Crispy Rice** **15,5**  
Beef Tataki | Sriracha | Ketjap | Lente-ui


-  **Geitenkaas** **16,5**  
Oude parmezaanse kaas | Tomatencompote | Cévenne-ui | Balsamico

-  **Tonijn Tataki** **17,5** ★★  
Sesamzaad | Wakame | Kaffir lime | Kroepoek sepia

- Salade gerookte Eendenborst** **15**  
Duindoorn | Witlof | Rode kool

- Carpaccio** **15,5**  
Truffelmayo | Parmezaanse kaas | Pijnboompitten | Rucola

-  **Rivierkreeft** **17,5** ★  
Kreeftenragout | Venkel | Kruidensalade

-  **Feel The Beet** **15,5**  
Chioggia bietjes | Pompoen | Rucola | Appelstroop | Oudekaas | Soufleetjes

## Hoofdgerechten Vlees

*Geserveerd met friet*

-  **Kip Saté Tikka** **22,5**  
Basmati rijst | Yoghurt | Koriander | Naan

- Runderstoof** **23,5**  
Jonge aardappel | Augurk | Peterselie

- Hertenbiefstuk** **32,5** ★★★  
Rode kool | Pastinaak | Amandelkroket | Saus van kruidkoek

- Eendenborst** **26** ★★  
Wortel | Raz el hanout | Spruitjes | Zoete aardappel


- Kalfsschnitzel** **27,5** ★★  
Gratin | Seizoensgroente | Champignonsaus

- Kalfsrack** **31** ★★★  
Pistache | Grove Mosterd | Vadouvan saus

- Schnitzel** **25**  
Seizoensgroente | Pepersaus (Spek + champ suppl +€5)

## Hoofdgerechten Vis

*Geserveerd met friet*

-  **Butter Prawn Curry** **28,5** ★★  
Basmati rijst | Yoghurt | Koriander | Naan

-  **Kabeljauw** **27**  
Aardappelpuree | Tuinerwten | Pancetta | Hollandaisesaus

- Zalm** **29,5**  
Aardappelmousseline | Prei | Gerookte Knoflook | Beurre blanc

-  **Zwaardvis van de BBQ** **29,5** ★★  
Pittige mango | Zwarte peper | Fregola | Wilde spinazie

## Pasta

*Geserveerd met friet*

- Arrabbiata** **24,5**  
Basilicum | Tomatenpenne | Parmezaanse kaas

- Gnocchi** **24**  
Bocconcini mozzarella | Tomaat | Basilicum | Parmezaanse kaas

TIP VAN MELVIN

TIP VAN MELVIN

## Bijgerechten

<b>Zoete Aardappel Chunks</b>	<b>7,5</b>
Met jalapeño mayonaise	
<b>Tater Tots</b>	<b>6</b>
Met mayonaise	
<b>Gepofte Aardappel</b>	<b>6</b>
Bieslook   Spek   Crème fraîche	
<b>Rodekool</b>	<b>5</b>
Rozijnen   Appel	
<b>Zoete Aardappel Friet</b>	<b>7</b>
Parmezaanse kaas   Truffelmayo	
<b>Bami</b>	<b>6,5</b>
Specialiteit van Railon	

## Desserts

TIP VAN MELVIN 

<b>Cakebeslag</b>	<b>11,5</b>
Peer   Yoghurt   Suikerspin	
<b>Dame Blanche</b>	<b>9,5</b>
Vanille ijs   Slagroom   Chocolade saus	
<b>Valk Sorbet</b>	<b>9,5</b>
Sorbet   Seizoen fruit   Slagroom	
<b>Brownie</b>	<b>12,5</b> ★
Amarenkersen   Chocolademousse	
<b>Kaasplateau</b>	<b>15,5</b> ★★
5 stuks kaas   Vijgencompote   Appelstroop   Crackers	
<b>Panna Cotta</b>	<b>13,5</b> ★
Vanille   Druiven   Sesamkletskep	
<b>Cheesecake</b>	<b>13</b> ★
Witte chocolade   Bastogne   Lemon curd   Meringue   Roze peper	