

SUYD

RESTAURANT

ZIN IN IETS NIEUWS?

LAAT U VERRASSEN

16:30 - 22:00

ALLERGENENINFORMATIE

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



PITTIG



VEGETARISCH

HALAL

HALAL

VEGAN

VEGANISTISCH

O V E R S U Y D

Beste gast,

Wat gezellig dat u er bent! Of u nu alleen aanschuift of met vrienden, familie of collega's, bij Restaurant SUYD voelt het altijd als thuiskomen.

Bij Van der Valk houden we van tradities, en dat proeft u. Een perfecte schnitzel, een kers op de appelmoes of een verrassend nieuw gerecht – alles wordt met liefde bereid door onze chef-kok Sander Klaasen en zijn team.

SUYD dankt zijn naam aan de vroegere Sudersee (de Zuiderzee), en met ons terras op het zonnige zuiden brengen we die sfeer graag naar uw tafel.

Dus neem plaats, blader door de menukaart en laat ons weten waarmee we u mogen verrassen. Misschien gaat u wel voor kalfsentrecote – mijn persoonlijke favoriet, misschien straks ook die van u. Geniet ervan!



Melvin Gieliam

General Manager

Geniet van de Valk klassiekers

Carpaccio 15

Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise

Tomatensoep 7,⁵

Basilicum | crème fraîche (Supplement: gehaktballetjes +1)

Schnitzel 24,⁵

Aardappelgratin | citroen | cherrytomaat | bearnaisesaus

Kalfsschnitzel 27,⁵

Aardappelgratin | spiegelei | citroen | cherrytomaat | bearnaisesaus

Schelvis 24,⁵

Krieltjes | zeekraal | knolselderij | Hollandaisesaus

Classic dame blanche 9,⁵

Vanille-ijs | slagroom | chocoladesaus

Valk sorbet 9,⁵

Diverse soorten sorbetijs | fruit | slagroom

Bent u toe aan iets nieuws?

Bekijk dan de rest van deze menukaart en laat u verrassen door de gerechten van SUYD.

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

S U Y D
RESTAURANT

Aperitief

	Glas	Fles
Aperol Spritz	11, ⁷⁵	-
Cava	6, ⁵	32, ⁵
Champagne	13, ⁵	65

Pre dinner bites

TIP VAN MELVIN

✔ Desem bol met roomboter en olijfolie 7,⁵

✔ Pinsa met olijfolie en huisgemaakte aioli 8,⁵

✔ Olijven met knoflook 4

Charcuterie 14,⁵

Pata negra (150 gram)

Soepen

✔ **Tomatensoep 7,⁵**

Basilicum | crème fraîche (Supplement: gehaktballetjes +1)

✔ **Doperwtensoep 8**

Broccoli | munt

Romige kippensoep 9

Gekonfijte kip | koriander | limoen

Onze soepen worden geserveerd met brood en roomboter

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

*Onze desem bol wordt met zorg
speciaal voor ons gebakken
door de ambachtelijke, lokale
bakker Bakker Prins.*





Voorgerechten

Carpaccio 15

Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise

TIP VAN MELVIN

Carpaccio SUYD 14,⁵

Tompouce | oude kaas krokant | pompoenpitten | basilicummayonaise

Lamsham 13,⁵

Ansjovis | aardappelsalade | gedroogde olijven | Hollandaisesaus

Tonijntartaar 16

Groene asperges | tomaat | radijs | kroepoek | basilicumolie | dragonmayonaise

Zalm 15

Dille | frisée | bieten | sinaasappel | kussentjes gevuld met dillemayonaise

Tartelette met geitenkaas 14

Frisée | vijgen | granaatappel | blauwe bessenmayonaise

Knolpastrami 13

Mosterdcress | mosterdzaad | beurre-noisette-mayonaise

Gerechten van de barbecue

Tonijn 29,⁵

Orzo pasta met schaal en schelpdieren | venkel | spinazie | antiboise

TIP VAN MELVIN

Kalfsentrecote 27,⁵

Groene asperges | pastinaakcrème | tijmsaus

Onze gerechten van de barbecue worden geserveerd met boerenfriet

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

Hoofdgerechten

Schnitzel 24,⁵

Aardappelgratin | citroen | cherrytomaat | bearnaisesaus

Schnitzel SUYD 27

Aardappelgratin | bacon | oude kaas | citroen | cherrytomaat | champignons | bearnaisesaus

HALAL Kipschnitzel 25

Aardappelgratin | citroen | cherrytomaat | bearnaisesaus

Kalfsschnitzel 27,⁵

Aardappelgratin | spiegelei | citroen | cherrytomaat | bearnaisesaus



Ravioli 24

Pecorino | artisjok | saffraan | pijnboompitten | rucola



Risotto 23,⁵

Pompoen | salie | basilicum

Zalm 29,⁵

Gegrilde prei | tomatenpuree | saffraansaus

Schelvis 24,⁵

Krieltjes | zeekraal | knolselderij | Hollandaisesaus

Eend 25,⁵

Seizoensgroenten | krieltjes | abrikozensaus

Tournedos 34,⁵

Groene asperges | bieslookpuree | truffelsaus

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met boerenfriet

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

Bijsgerechten

Desem bol met roomboter en olijfolie 7,⁵

Boerenfriet 5,⁵

Met mayonaise

Zoete aardappelfriet 7

Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Zoete aardappelpuree 5,⁵

Krieltjes 5,⁵

Knoflook | bieslook

Seizoensgroenten 8

Gemengde salade 5

Appelmoes met kers 4

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



Desserts

Cakebeslag 11,⁵

Abrikozen | mandarijnencurd | yoghurtijs

Classic dame blanche 9,⁵

Vanille-ijs | slagroom | chocoladesaus

Valk sorbet 9,⁵

Diverse soorten sorbetijs | fruit | slagroom

Kaasplateau 14,⁵

5 soorten kaas | notenbrood | vijgencompote

Witte chocolade crémaux 14

Pistache | aardbeien | frambozenijs

Cassis mousse 13,⁵

Karamel | crumble | witte-chocolade-ijs

Special coffees

Italian coffee 9

Amaretto | slagroom

Spanish coffee 9

Tia Maria | slagroom

French coffee 9

Grand Marnier | slagroom

Irish coffee 9,²⁵

Jameson | slagroom

Koffie compleet 9

Koffie | thee | friandises

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

OP DE AGENDA

In Hotel Lelystad is er altijd iets te doen

Let's
MAKE
it a date

