

# G'day!

De term Down Under komt voort uit het feit dat de landen Australië en Nieuw-Zeeland gelegen zijn in het zuidelijk halfrond, beneden de meeste landen op deze wereldbol. `Down Under` is een acceptabel alternatief als benaming voor Australië.

De huidige Australische keuken is ontstaan door de beste elementen van allerlei eetculturen samen te voegen tot een spannende mix. Denk hierbij aan Engelse, Indische en Italiaanse invloeden. Met behulp van een gevarieerd kruidenaanbod ontstaat er een interessante smaakbeleving van diverse vis – en vleesgerechten.

Down Under is centraal gelegen op de Markt in Sittard. Met haar rustgevende ambiance is het een uitstekende locatie om ontspannen te genieten van een unieke formule. Met haar warme maar zeker ook avontuurlijke uitstraling is een vakantiegevoel nabij.

Ook voor onze jonge bezoekers is er een gezellige plek om te mogen spelen wanneer pappa en mamma zitten te genieten. Natuurlijk in het weekend met toezicht van gezellige oppassers.

No Worries, mate!

**Heeft u een allergie?**

**Laat het ons weten of vraag naar onze allergenen kaart!**

## AUSTRALISCHE KRUIDEN

### LEMON MYRTLE

Deze zijn afkomstig van een inheemse boom uit het regenwoud en lijken wat geur betreft op citroenverbena.

### WATTLESEED

Deze Australian wattleseed heeft een zeer sterk koffie en hazelnootachtig aroma. De smaak is chocoladeachtig met noten van koffie en een hazelnootachtige finish. Deze acaciaboon werd door de Aboriginals gebruikt als koffieboon, maar is nu op een sterke manier geroosterd waardoor hij perfect als smaakmaker in gerechten kan worden gebruikt.

### RED DESERT RUB

Deze red desert rub heeft eerst een zoet/zoute smaak met daarna een pittige peper en chili smaak.

Melange van sesamzaad, paprika, rietsuiker, mountain pepper, pepperberry, forest anise, jeneverbes, zwarte peper en witte peper.

### WILDFIRE SPICE

Wildfire spice heeft eerst een zoet/zoute smaak met daarna een kruidige smaak. Melange van lemon myrtle, Forest anise, mountain pepper, lemon aspen, zout, knoflook, zwarte peper, paprika, selderijzaad, nootmuskaat, oregano, majoraan, peterselie, rozemarijn en paprika.

# DINER

van 17.00 tot 21.30 uur

## SOEPEN 4,95

**RODE PAPRIKASOEP** met stukjes kip

**PITTIGE POMPOENSOEP** met verse gember en garnaaftjes

**AARDAPPEL-KNOFLOOKSOEP** met parmahamreepjes en crostini met aioli

**HEERLIJKE UIENSOEP** met grove mosterd

## VOORGERECHTEN

**HUISGEROOKTE STRUISVOGELBIEF** op een bedje van salade met pijnboompitten en een vijgen balsamicosaus 9,50

**CARPACCIO VAN OSSENHAAS** met truffelcrème, pijnboompitten, parmezaan, frisse sla en tomaat 9,95

**GEGRATINEERDE GREENSHELL MUSSELS** bestrooid met Australische lemon myrtle met sjalotten sojasaus, knoflook, rode pepers en parmezaan in de oven bereid 9,50

**SCAMPI'S** bereid in boter, knoflook, verse kruiden en wildfire spice 9,95

**GEGRILDE SARDINES** knoflookolie, verse kruiden, gemengde sla en flinterdun gesneden uien ingelegd in goede olijfolie 8,50

**FLINTERDUN GESNEDEN TONIEN** op krokant meergranen brood met rucola, balsamicodressing en een heerlijke huisgemaakte saus 9,50

**PITTIGE MOSSELEN** uit Nieuw Zeeland afgeblust met witte wijn in een saus van tomaat, knoflook en verse kruiden 9,50

**HEERLIJKE VERSE SALADE MET KROKANT GEBAKKEN MALSE INKTVISJES** met aioli en tomatencoulis 9,50

**SALADE KIPFILET** gerookte kip, geroosterde macadamianoten, avocado blokjes en een zachte stiltondressing 8,50 (vegetarisch ook mogelijk)

**GEGRILD BROOD** belegd met humus, parmaham, olijfolie, gegrilde paprika en parmezaan 8,50 (vegetarisch ook mogelijk)

## VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

**BRUSCHETTA** geroosterd brood met verse tomaat, basilicum, knoflook, olijfolie en parmezaan 7,50

**RISOTTO** met truffel, paddenstoelen en parmezaan 8,50

**VERS BROOD MET KRUIDENBOTER** 2,95

# HOOFDGERECHTEN VLEES

## **GEBAKKEN KANGOEROEFILET**

op een bedje van zoete aardappel puree met gebakken witlof en truffelsaus 19,95

## **RIBEYE STEAK**

300gr gegrilde Ribeye steak met gegrilde groenten en porcinisaus 24,50

## **SURF & TURF**

steak met gamba's en een torentje van gegrilde groenten met tomaat en parmezaan 23,50

## **VARKENSHAAS**

gevuld met paprika roomkaas en parmaham met thijmsaus 16,95

## **INDIASE CURRY**

van rundvlees met 12 verschillende soorten kruiden, geurige basmati rijst en roerbakgroenten 17,50

## **NIEUW ZEELANDSE LAMSRUMP**

met knoflookpuree, erwtenmousseline, gepofte paprika en lamsjus 18,95

## **STRUISVOGEL STEAK**

met taugé, paksoi, shiitake en steranijsaus 21,50

## **RIBS "DOWN UNDER STYLE"**

1kg ribs met 3 sauzen en verse salade 18,50

## **RIBS "DOWN UNDER STYLE"**

½ kg ribs met 3 sauzen en verse salade 13,50

## **GEBAKKEN EEND**

op een bedje van gesauteerde prei met soja-en gembersaus 19,95

## **GEBAKKEN KROKODIL**

op een bedje van spinazie en een witte wijnsaus met scampi 23,95

## **TEGRILDE STEAK MET GESMOLTEN BLAUWSCHIMMELKAAS**

gebakken champignons en thijmsaus 19,50

## **TEGRILDE STEAK MET EEN HEERLIJKE PEPERSAUS VAN DE CHEF !**

19,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet(m.u.v.Indiase curry)*

## HOOFDGERECHTEN VIS

### **BARAMUNDI**

met een heerlijke erwtenpuree, spinazie en kreeftenjus 17,95

### **ZEESNOEK**

gebakken in panko op een bedje van roergebakken taugé, paksoi, shiitake en een rode Thaise currysaus met verse koriander en lente-ui geserveerd met een geurige basmati rijst 17,95

### **“SHRIMP ON THE BARBIE”**

½ kilo gamba's van de grill op een bedje van dingesneden groenten geserveerd met aioli €19,95

### **SPICY SHRIMPS**

½ kilo gamba's in een pittige tomatensaus op een bedje van dingesneden groenten geserveerd met aioli 19,95

### **ZEEBANKET**

voor 2 personen: scampi, greenshellmussels, gamba's en clams, bereid in witte wijn, knoflook, verse tomaat en peterselie p.p. 19,95

### **GEBAKKEN ZALM**

met tomaten, verse kruiden, witte wijnsaus en pesto 18,95

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet (m.u.v. zeesnoek)*

## VEGETARISCH

**PASTA** met courgette, aubergine, paprika, champignons, parmezaan en een rucola-pesto saus €14,95

**RISOTTO** met truffel, paddenstoelen en parmezaan 14,50

**SYDNEY SALADE** gemengde slasoorten met geitenkaas, gegrilde paprika, courgette, aubergine, geroosterde macadamianoten en een balsamico ahorn dressing €10,95

## SUPLEMENTEN

Gepofte aardappel 2,95

Gepofte aardappel i.p.v. friet 1,50

Spicy potato wedges 2,95

Spicy potato wedges i.p.v. friet 1,00

Extra friet 2,95

Mayonaise 0,75

Gemengde salade 2,75

Extra koude sauzen 0,75

## KINDERMENU'S

**KINDER TOMATENSOEP** met stukjes kip 2,50

**KIPFILET** met frietjes 6,95

**KINDERPORTIE RIBS** met frietjes 6,95

**VERS GEBAKKEN VIS** zalm of witte vis met saus, groenten en frietjes 6,50

**MINI SNACKS** met frietjes 5,50

**KIPVINGERS** met frietjes 6,50

**FRIKADEL** met frietjes 5,50

**KANGOEROE** met zoete aardappelpuree, witlof, truffelsaus en frietjes 14,95

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 5,95

*Alle kindergerechten worden geserveerd met appelmoes, curry en mayonaise (m.u.v. spaghetti)*

## DESSERTS

**PAVLOVA** authentiek Australisch dessert met een vulling van frambozen, mango coulis en blauwe besjes 5,95

**WARME BROWNIE** met vanilleroomijs, gekarameliseerde notenmelange en Thaise muntsaus 5,95

**LIMOEN SORBET** met rode vruchten coulis en crème fraîche met gekonfijte limoenschil en kokos 5,95

**HUISGEMAAKTE WITTE CHOCOLADEMOUSSE**  
met walnotenijis en karamelsaus 5,95

**PARFAIT VAN CITROENGRAS EN GEMBER** met een vleugje peper en sinaasappelsaus 5,95

**WATTLESEED PARFAIT** met vanille saus en sesam-maanzaad koekje 5,95

**AUSTRALISCHE CHEESECAKE** met rode vruchten coulis en gekarameliseerde notenmelange 5,95

**GRAND DESSERT** 9,50

**KINDERIJSJE** met verrassing 3,75