

chef's menu

vegetarisch

33,-

zacht gegaard ei

in hooiboter gegaarde
asperges, zacht gegaard
ei van bodemzicht,
zwarte knoflook aioli,
lamsoren

risotto

risotto van boekweit,
asperges boven
houtskool gegrild,
hazelnoot, krokante
zuurdesem, daslookolie

nederlandse vanille

vanille roomijs, crèmeux
van aardbeien, witte
chocoladecrumble,
magnolia-aardbeiengelei

vis & vlees

35,-

zacht gegaard ei

in hooiboter gegaarde
asperges, zacht gegaard
ei van bodemzicht,
Hollandse garnalen,
lamsoren

hollands graslam

lamsrump boven
houtskool gegrild,
groene tarwe,
asperge, gerookte
yoghurt, lamsjus,
daslookolie

nederlandse vanille

vanille roomijs, crèmeux
van aardbeien, witte
chocoladecrumble,
magnolia-aardbeiengelei

wijnarrangementen

normaal 12,50 | bob-arrangement (halve glazen) 7,50

Torres - Verdejo

lente, licht pepertje uit Spanje

Santa Digne - Cabernet Sauvignon

bramen en tonen van laurier uit Chili

Torres - Mas Rabell Moscatel oro

zacht en zoet uit Spanje

chef's menu

**Restaurant
De Vereniging**

sedv.nl