

# chef's menu

**vis & vlees** 36,-

**aardpeer**

tartaar van gepofte aardpeer, zuurdesem, zacht gegaard bio ei, hollandse garnalen, remoulade

**eend**

borstfilet, zacht gegaard boutje, kweeper, palmkool, rode biet, gepofte granen, eigen jus met steranijs

**millefeuille**

roomijs van pastinaak, crèmeux van pure chocolade en citrus, zoute karamel, boekweit tuille

**vegetarisch** 34,-

**paddenstoelen**

tartaar van gepofte aardpeer, zuurdesem, zacht gegaard bio ei, paddenstoelen, remoulade

**rode bietensteak**

gebakken in bruine boter, palmkool, gepofte granen, beurre blanc van mierikswortel en geitenboter

**millefeuille**

roomijs van pastinaak, crèmeux van pure chocolade en citrus, zoute karamel, boekweit tuille

**wijnarrangementen** 12,75

**bob-arrangement** 7,50  
(halve glazen)

**Santa Dinga - Cabernet Sauvignon**

stevig, vurig, kruidig, Chili

**Chateau Souverain - Pinot Noir**

finesse, rood fruit, fijne lichte tannines, Californië

**Torres - Moscatel oro**

complex, zacht en zoet, Spanje

Heeft u een allergie of een intolerantie?  
Geef dit aan bij een van onze medewerkers.

# **chef's menu**

**Restaurant  
De Vereeniging**

**[sedv.nl](http://sedv.nl)**