

chef's menu

vis & vlees 41,50

zalmforel 15

zacht gegaard in
citrusboter, op
een salade van
champignons en
aardpeer, foreleitjes,
dressing van amandel
en groene kruiden

diamanthaas 25

van regionaal Black
Angus-rund, boven
houtskool geroosterd,
crème van knolselderij,
andijvie, compote
van zwarte knoflook,
jus van gerookte sjalot

honing 9

Nijmeegse honing, crema
catalana van honing en
vanille, gepocheerde peer,
krokant van honing
en pistache,
yoghurt-honingijs

vegetarisch 39,50

63 °C ei 14

zacht gegaard
ei, salade van
champignons en
aardpeer, krokante
aardappel, hollandaise
van beurre noisette

seitan 23

steak van seitan en
shiitake, crème van
knolselderij, andijvie,
compote van zwarte
knoflook, jus van
gerookte sjalot

honing 9

Nijmeegse honing, crema
catalana van honing en
vanille, gepocheerde peer,
krokant van honing
en pistache,
yoghurt-honingijs

wijnarrangement 15

toch iets minder 9

(halve glazen)

chef's menu

**Restaurant
De Vereeniging**

sedv.nl