

chef's menu

vis & vlees 38,-

zeebaars

filet, rauw gemarineerd,
zeebessen, 3 kleuren
zoetzure winterwortel,
vinaigrette van
duindoornbes

hert

hertenrack boven
houtskool gegrild, rode biet,
crumble van Livar spek,
crème van kastanje en
spruitjes, jus van hert en
koffiebonen

chocolade

schuim van
gekarameliseerde
chocolade en hazelnoten,
sorbet van aardpeer en
yuzu, gesuikerde
aardpeerschillen

vegetarisch 34,-

schorseneren

flan van schorseneren
en zonnebloempitten,
Indische kers, cracker
van zonnebloempitten en
lijnzaad

koningszwammen

van Versfabriek,
geroosterd en daarna
geglaceerd met miso, bbq-
prei, crème van pastinaak
en bruine boter, jus van
gedroogde paddenstoelen

chocolade

schuim van
gekarameliseerde
chocolade en hazelnoten,
sorbet van aardpeer en
yuzu, gesuikerde
aardpeerschillen

wijnarrangementen 13,50

toch iets minder 8,25 (halve glazen)

allegrini soave - chardonnay

zacht, delicaat wit, aroma van wilde bloesem, grapefruit
en citrus - Italië

maledenda robe - tempranillo

intens, rood fruit, licht romige tonen van hout - Spanje

Klaver Cape Vintage - port

heerlijk gestoofd fruit met lange afdronk - Zuid-Afrika

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

chef's menu

**Restaurant
De Vereeniging**

sedv.nl