

chef's menu

vis & vlees 38,-

zalm

gemarineerd in rode biet,
hangop van mierikswortel,
zeekruiden, algenkrokant,
verschillende radijsoorten,
citrusvinaigrette

eend

borstfilet gebraden,
compote van rode kool
en stoofpeer, gekonfijte
pompoenpitten, pastinaak
toffee, jus van eend en
geweekte kersen

kweeperen van Warmoes

mousse van biologische
chocolade en eekhoortjes-
brood, crumble van
kastanje, douglasspar,
kweeperensorbet

vegetarisch 34,-

paddenstoelen

salade van paddenstoelen
van de versfabriek,
hazelnotencrème,
algenkrokant, aardpeer,
zwarte knoflookketchup

5 bereidingen van ui

gepofte uien, aardappel-
uien schuim, tuille van ui,
compote van ui en gerookte
boerenkool, jus van ui en
mosterdzaad

kweeperen van Warmoes

mousse van biologische
chocolade en eekhoortjes-
brood, crumble van
kastanje, douglasspar,
kweeperensorbet

wijnarrangementen 13,-

toch iets minder 7,75 (halve glazen)

chili mapu - chardonnay

rijp fruit, vol van smaak, Chili

chili maule valley - cabernet sauvignon

krachtig en tegelijkertijd soepel en zacht, Chili

moscatel oro

zoet, complex en soepel, Spanje

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

chef's menu

**Restaurant
De Vereeniging**

sedv.nl