

chef's menu

vis & vlees 39,50

kingfish

rauw gemarineerd,
komkommergazpacho,
rettich, ijsje van
Nederlandse wasabi



Esporao Bico Amerelo Vinho Verde
strak, droog, frisheid van citrus
en tropisch fruit - Portugal

kalfssukade

langzaam gegaard,
daarna krokant gebakken,
structuren van bloemkool,
krokante aardappel,
sjalottenjus



Montes - pinot noir
zacht, rood fruit, licht kruidig, fris
- Chili

pavlova

krokant eiwitschuim,
crème van wilde citroen,
gemarineerde bramen,
sorbet van groene kruiden



Cornet & Co Banyuls Rimage
- grenache noir
fijn, pittig, aroma's van rood fruit,
kruidige vanille - Frankrijk

wijnarrangement
15,-

vegetarisch 37,50

ricotta

huiskemaakte ricotta,
broccolitartaar, zacht
gegaard ei, hazelnoot-
citroendressing



Maso di Meso - pinot grigio
fruitige tonen, bloemige hints
van kamille- Italië

rode biet

langzaam gegaard,
compote van spinazie
en zonnebloempitten,
zwarte knoflook, Tomasu
sojasaus



Montes - pinot noir
zacht, rood fruit, licht kruidig, fris
- Chili

pavlova

krokant eiwitschuim,
crème van wilde citroen,
gemarineerde bramen,
sorbet van groene kruiden



Cornet & Co Banyuls Rimage
- grenache noir
fijn, pittig, aroma's van rood fruit,
kruidige vanille - Frankrijk

toch iets minder (halve glazen)
9,-

Heb je een allergie of intolerantie?
Geef dit aan bij een van onze medewerkers.

chef's menu

**Restaurant
De Vereeniging**

sedv.nl