

# chef's menu

## vis & vlees 41,50

---

### **oester & rund** 15

tartaar van rund  
en Zeeuwse oester,  
komkommerchutney,  
verschillende  
radijssoorten,  
mierikswortel-emulsie

### **runderwang** 25

van regionaal Black  
Angus-rund, zacht  
gegaard in eigen jus  
met bockbier, drie  
kleuren winterpeen,  
pastinaaktoffee,  
crumble van aardappel  
en ui

### **citrus** 9

krokante meringue  
gevuld met een crème  
van citrusschillen,  
bloedsinaasappelsorbet,  
citrussalade,  
basilicumgelei

## vegetarisch 39,50

---

### **watermeloen** 14

tartaar van gedroogde  
watermeloen,  
verschillende  
radijssoorten, ingelegd  
mosterdzaad,  
mierikswortel-emulsie

### **oesterzwam** 23

zacht geegaard in een  
jus van paddenstoelen  
en bockbier, drie  
kleuren winterpeen,  
pastinaaktoffee,  
crumble van  
aardappel en ui

### **citrus** 9

krokante meringue  
gevuld met een crème  
van citrusschillen,  
bloedsinaasappelsorbet,  
citrussalade,  
basilicumgelei

**wijnarrangement** 15

**toch iets minder** 9

(halve glazen)

# **chef's menu**

**Restaurant  
De Vereeniging**

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