

chef's menu

vis & vlees 41,50

makreel 15

crudo van makreel, structuren van pompoen, gepofte kerrierijst, vinaigrette van duindoornbessen

biologische polderhoen 25

geroosterde filet en zacht gegaarde bout, met rode bieten-granenrisotto, kweepeer, gevogeltejus met eekhoorntjes-brood

pastinaak 9

mousse van gekarameliseerde pastinaak, zacht gegaarde peer, kastanje-crumble, roomijs van pompoenpitten

vegetarisch 39,50

paddenstoelen 14

panna cotta van paddenstoelen, zuurkool van schorseneren, crunch van algen en ui, paddenstoelen vinaigrette

risotto 23

rode bieten-granenrisotto met gepofte bieten en gekarameliseerde geitenkaas, saus van hazelnoten en gerookte geitenboter

pastinaak 9

mousse van gekarameliseerde pastinaak, zacht gegaarde peer, kastanje-crumble, roomijs van pompoenpitten

wijnarrangement 15

toch iets minder 9
(halve glazen)

chef's menu

**Restaurant
De Vereeniging**

sedv.nl