

diner kaart

Restaurant De Vereeniging bevindt zich in een van de mooiste concertgebouwen van Nederland. Sinds 1915 is dit karakteristieke pand een plek voor muziek en ontmoeting, met een rijke geschiedenis en een architectuur die het verleden voelbaar maakt.

Vandaag klinkt hier een brede programmering, van klassieke concerten tot pop en van toneel tot cabaret. Die veelzijdigheid vind je terug in onze keuken. We koken met aandacht en vakmanschap, werken met lokale producten en vertrouwde leveranciers uit de regio en bereiden alles ambachtelijk. Zo dragen we bij aan een complete avond uit, óp en buiten het podium.



sedv.nl/programma

restaurant
de vereeniging

Soep

bisque

van schaaldieren, heilbot, garnalen,
schelpdieren, gepofte tomaat, bbq-toast met
rouille

soep van de dag

met garnituur en gefrituurd zuurdesembrood

Voorgerecht

tomaat

gaspacho van gele tomatomaat, panna cotta
van tomaat, zoetzure tomaatjes, schuim van
Parmezaanse kaas

geitenkaas

krokante cannelloni van zonnebloempitten,
gevuld met jonge geitenkaas, waterkers, rode
bietenchutney

Hollandse garnalencocktail

Hollandse garnalen, mousse van biologische avocado en wasabi, gelei van soja, grapefruit, sesam tuile

kalfsstaartstuk

gepekeld, dingesneden, picalilly van witte kool,
oude kaas cremeux, augurk, crumble van sjalot
en aardappel

carpaccio

van regionaal Black Angus rund,
basilicumpesto, mayonaise van oude kaas,
pijnboompitjes en gepofte tomaat

Hoofdgerecht

pruikzwam

op een spies boven houtskool geroosterd,
afgelakt met miso, compote van spinazie en
rode ui, tomatensambal, mierikswortelcrème

spitskool

gepoft met vadouvan-specerijen, salsa verde,
crumble van ui en boekweit, schuim van
gerookte geitenyoghurt

witte heilbot

filet gegaard met ponzuboter, schelpjes,
geroosterde venkel, saus van yuzu, kokos en
bospeen

steak

van regionaal Black Angus rund boven
houtskool geroosterd, spitskool, zacht gegaarde
ui, salsa verde van daslook, jus van rode wijn

Bijgerechten

salade

gekookt ei, croutons, dressing van kaas en citroen

verse friet

met rozemarijnzout, huisgemaakte
mayonaise

biologisch deelbroodje

van de Knollentuin, met drie
verschillende dippings

Nagerecht

opera taart

chocoladetaart met koffiocrème en
hazelnootcake, frambozen, karamelijs

cheesecake

cheesecake van citroen, gelei van rabarber,
crumble van pistache, roomijs van Nederlandse
vanille

huisgemaakt ijs

drie verschillende smaken: frambozen-
vlierbloesem, roomijs van Nederlandse vanille,
kokos-limoenblad-yoghurtijs, rood fruit

kaasplankje

selectie van vijf verschillende kazen,
notenbroodje, garnituur

koffie met zoetigheden

koffie naar keuze, witte chocolade brownie,
crème brûlée van koffiebonen, koffie-
meringue, chocoladetaartje

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