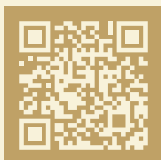


chef's menu

restaurant
de vereniging

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

Vis & Vlees
41,50

Vegetarisch
39,50

Speciaal voor onze feestelijke openingsmaand:

glaasje bubbels

gevuld eitje met crème van eidooier, bieslookroom, krokante zuurdesem

zuurdesembroodjes met beurre noisette en rode bieten-tapenade

beekridder

duurzaam gekweekt in de Betuwe, Oosterse tartaar met ponzu, sojagelei, panna cotta van biologische avocado, sesamtuille

ricotta

cannelloni van huisgemaakte ricotta en koolrabi, hazelnoot-couscous, radijsjes, gezouten citroendressing

kalfs-picanha

boven houtskool geroosterd en rosé gegaard, geprakte bloemkool met hazelnoot, aardappelschuim, peperroomsaus met cantharellen

risotto

van biologische spelt en rode biet, bimi, rode ui gevuld met biologische geitenkaas, pistache, saus van laurier en venkel

framboos

crème van citroenschillen en limoncello, citrus-pistachekletskop, frambozencompote, frambozen, vlierbloesemyoghurtijs

framboos

crème van citroenschillen en limoncello, citrus-pistachekletskop, frambozencompote, frambozen, vlierbloesemyoghurtijs

wijnarrangement
toch iets minder halve glazen

16
10

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