

chef's menu

vegetarisch 33,-

geitenkaas

mousse van jonge geitenkaas, amandel, gepekelde koolrabi, gazpacho van doperwten en groene kruiden

asperge

groene asperges in geitenboter gegaard, zacht gegaard ei, zwarte knoflook uien puree, aardappelcrumble, saus van cantharellen

rood fruit & karnemelk

zoete bereidingen van karnemelk en vlierbloesem, rood fruit, muesli

vis & vlees 35,-

harder

tartaar van harderfilet met citroenolie, gepekelde koolrabi, gazpacho van doperwten en groene kruiden

kalfsribeye

geroosterd, zwarte knoflook uien puree, asperge, aardappelcrumble, saus van cantharellen

rood fruit & karnemelk

zoete bereidingen van karnemelk en vlierbloesem, rood fruit, muesli

wijnarrangementen 12,50

bob-arrangement 7,50
(halve glazen)

Croix d'or - Sauvignon Blanc

citrus, lichtvoetig, strakke afdronk. Frankrijk

Santa Digna - Cabernet Sauvignon

bramen, laurier, rijk geschakeerd. Chili

Torres - Mas Rabel Moscatel oro

zacht en zoet. Spanje

Heeft u een allergie of een intolerantie?
Geef dit aan bij een van onze medewerkers.

chef's menu

**Restaurant
De Vereeniging**

sedv.nl