

diner

voorgerechten

rode biet — 11,-

tartaar van houtskoolbieten – rodebessenketchup – gepofte granen
ijsje van jonge geitenkaas
luchtige biet

vegetarische soep — 8,-

vegetarische soep van de dag
met garnituur en gefrituurd
zuurdesembrood *(informeer bij een
van onze medewerkers)*

bisque — 13,-

hollandse garnalen – vis van de
dag – mosselen – trostomaat –
bbq-toast – groenekruidenaioli

schelvis — 12,-

in citroenzout gepekeld daarna koud
gerookt – structuren van bieten –
dilledressing – ijsje van mierikswortel

steak tartaar — 12,-

zacht gegaard ei – mayonaise van
gerookte sjalot – brokkelkaas –
livarworst – pickles – krokant
zuurdesem

extra

portie friet — 4,-

met huisgemaakte mayonaise

deelbroodjes — 5,-

kruidenpesto – gepofte knoflookboter

geroosterde knollen en

wortelen — 5,-

met kruidenboter

hoofdgerechten

knolselderij — 18,-

in zoutkorst gegaard – boerenkool
paddenstoelen – geroosterde
hazelnooten – jus van gepofte ui en
lavas

oerwortel — 18,-

langzaam gegaard – toffee van wortel
– getoaste boekweit – zoete rode ui –
schuim van amandel en geitenboter

vis van de dag — 21,-

in ponzu boter gegaard – mosselen
bbq-prei – pompoen – quinoa – saus
van schorseneren en kaffir limoen

rundernek — 21,-

zacht gegaard en krokant gebakken
schuim van gerookte aardappel
aardpeer – houtskoolbieten – hazelnoot
– jus van zwarte knoflook

nagerechten

chocolade — 8,-

chocoladecheesecake – dulce
de leche – duindoornbessorbet –
chocoladescherven

kweeperen — 8,-

kweeperen-kastanjecrumble –
specerijencustard – kweeperlikeur – ijs
van karnemelk

kaasplankje — 11,-

5 verschillende nederlandse kaasjes –
mueslibroodje – garnituur

huisgemaakt ijs — 8,-

3 soorten huisgemaakt ijs – meringue –
yoghurtschuim

koffie met zoetigheden — 6,-

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

Restaurant
De Vereeniging

DINER

sedv.nl