

Diner

Leerlingenweken

Bij Restaurant Zuiver vinden de ontwikkeling van jong talent erg belangrijk en daarom staat deze periode in het teken van onze leerlingen. De afgelopen weken zijn ze druk bezig geweest met de voorbereiding en hebben dit prachtige menu samengesteld. Van het bedenken, inkopen tot de bereiding van de gerechten is volledig het werk van de leerlingen. U kunt deze periode genieten van onderstaand leerlingenmenu.

3-gangen leerlingenmenu 44.5
Zalm
rilette | grapefruit | krokant | komkommer

Landswijn
buikspek | varkenslende | five spices | rode wijn

Crème karamel
vanille | tuille | kardemom | kaneel

4-gangen leerlingenmenu 52.5
+ Rib eye
gerookt | okonomiyaki | kewpie | enoki

5-gangen leerlingenmenu 59.5
+ Bouillon
rundvlees | groene kruiden | crouton

Verrassingsmenu

Dagelijks serveren wij een wisselend verrassingsmenu. Een culinair menu waar ons keukenteam al haar creativiteit in kwijt kan, bestaande uit gerechten die niet op de kaart staan. Uiteraard houden wij rekening met uw wensen en/of allergieën.

3-gangen verrassingsmenu 44.5
4-gangen verrassingsmenu 52.5
5-gangen verrassingsmenu 59.5

Wijnarrangement

Combineer uw diner of verrassingsmenu met een passend wijnarrangement:

Bijpassend glas vanaf 8
2-glazen wijnarrangement 16
3-glazen wijnarrangement 24
4-glazen wijnarrangement 32
5-glazen wijnarrangement 40

De wijnarrangementen zijn ook als halve glazen te bestellen.

Voorgerecht

Alle voorgerechten worden geserveerd met (glutenvrij) brood en boter

MRIJ Carpaccio
Parmezaan | basilicum | zongedroogde tomaat | zaden 17.5

Bouillon
rundvlees | groene kruiden | crouton 9.5

Mosterdsoep 
crouton | spek | groene kruiden | crème fraîche 9.5

Pompoen 
carpaccio | biet | sjalot | aceto balsamico stroop 14.5

Quinoa 
feta | rozemarijn | truffel crumble | appel 13

Tataki van tonijn
sushi rijst | oosterse dressing | sjalot | tahoon cress 16.5

Zalm
rilette | grapefruit | krokant | komkommer 16.5

Verrassing
voorgerecht uit het verrassingsmenu 14.5

 (kan als) groentegerecht