



# SJUUT

biologisch restaurant  
aan sjuuteeänjd

## MENUKAART RESTAURANT

### MENU SURPRISE

Verrassing van de keukenbrigade,  
Vegetarisch is ook mogelijk.

3 Gangen € 39,00 | Wijnarrangement € 23,50  
4 Gangen € 45,00 | Wijnarrangement € 28,50  
5 Gangen € 52,50 | Wijnarrangement € 33,50

### AAN SJUUTEEÄNJJD MENU

Stel uw eigen menu samen!

1 Gang | Hoofdgerecht | € 24,50  
2 Gangen | Voor - Hoofdgerecht | € 32,50  
3 Gangen | Voor - Hoofd - Nagerecht | € 37,50  
3 Gangen | Voor - Tussen - Hoofdgerecht | € 39,50  
4 Gangen | Voor - Tussen - Hoofd - Nagerecht | € 45,00  
Kaasplateau ipv nagerecht | € 5,00  
Extra gang kaasplateau | € 10,00

### VOORGERECHTEN

- \*Geroosterde bietjes met bataat, Schimmertse yoghurt en bitterballen van linzen\*\*
- \*Op hooi gerookte knol met een tartaar van Brandrode rund, dressing van wilde kruiden
- \*Remoulade van pastinaak met een pastei van de Kuusj en een gelei van paardenbloem
- \*Tumtum van ingelegde uitjes met een rilette van forel

### TUSSENGERECHTEN

- \*In daslook gesmoorde slakjes met varkensschouder
- \*Soep van zoete aardappel en gnocchi \*\*
- \*Pieterman met zalf van boerentenen, saus van platte kaas
- \*Boerenkool salade met quinoa, cake van wortel en een dressing van rozenbottel \*\*

### HOOFDGERECHTEN

- \*Tête de veau 2017: Tong-wang-zwezerik met een saus van zuring
- \*Lendebiefstuk met draadjsvlees op hete bliksem en ossenworst
- \*3 bereidingen van de Kuusj met Blote billetjes in het gras
- \*Meerval op een ratatouille van knollen met een bitterbal van gerookte melk
- \*Roodbaars met aardpeer en postelein, saus van tarwegras
- \*Lasagne van knolselderij met een saus van Bretonse wortel\*\*
- \*\* Vegetarisch gerecht