



SJUUT

biologisch restaurant
aan sjuuteeänjd

MENUKAART RESTAURANT

MENU SURPRISE

Verrassing van de keukenbrigade,
Vegetarisch is ook mogelijk.

3 Gangen € 39,50 | Wijnarrangement € 22,50
4 Gangen € 46,00 | Wijnarrangement € 28,50
5 Gangen € 53,50 | Wijnarrangement € 33,50

Bourgondisch lifestyle kaasplateau in plaats van een nagerecht € 5,00

AAN SJUUTEEÄNJ D MENU

Stel uw eigen menu samen!

1 Gang | Voorgerecht | € 16,00
1 Gang | Hoofdgerecht | € 24,50
3 Gangen | Voor - Hoofd - Nagerecht | € 36,50
4 Gangen | Voor - Tussen - Hoofd - Nagerecht | € 45,00
Bourgondisch lifestyle kaasplateau in plaats van nagerecht | € 5,00
Extra gang kaasplateau | € 10,00

VOORGERECHTEN

Gerookte lende - ossenworst - piccalilly - boeren oplegkaas
Kuusj - swelmensjere - uitjes - peterselie
Venkel - haring - bulgur - kruiden
Sushi - zoete aardappel - boeren tenen - maggi **

TUSSENGERECHTEN

Witlofsoep - ravioli - geitenkaas - pompoen **
Buikspek - slakjes - couscous - champignons
Steenblok - gort - wortel - tulpenbol
Koolrabi - kikkererwt - knoflook - 7bladkruid **

HOOFDGERECHTEN

Chaamse hoen - ongehuste pot - saliesaus
Kalfsstoof - eeuwig moos - moutwijn jeneversaus
Brandrode rund - oesterzwam - palmkool - klossterbiersaus
Snoekbaars - peterselie pap - wintergroente - messenkleversaus
Forel - brandade - pesto - huisvrouwenverdriet
Bonen - kimchi - abrikoos - knollen **

** Vegetarisch gerecht of mogelijkheid tot vegetarisch gerecht
Allergenen? Meldt dit aan de bediening, hier houden wij rekening mee!



~ ~ ~ ~ ~

OSSENWORST

Van oorsprong Amsterdamse worst. Specialiteit uit de 17de eeuw
Boeren oplegkaas- slow food product.

De rauwmelkse Boeren Goudse Oplegkaas is uniek omdat deze kaas van meer dan twintig kilo wel tot vier jaar kan rijpen. De tijd zorgt voor het ontstaan van een onvergelijkbare, volle en complexe smaak. Opgenomen in lijst van ark van de smaak. een lijst van bijna verdwenen traditionele ambachtelijke producten.

~ ~ ~ ~ ~

BULGUR

Een graanproduct gemaakt van verschillende soorten tarwe, maar meestal van durum (harde tarwe). De tarwekorrels worden eerst gestoomd, daarna gedroogd en vervolgens grof gemalen of gebroken.

~ ~ ~ ~ ~

SWELMENSJERE

kleine aardappeltjes die bij het rooien achter zijn gebleven.

~ ~ ~ ~ ~

STEENBOLK

De steenbolk of steenwijting is een vis uit de orde der kabeljauwachtigen. Op steenbolk wordt niet specifiek gevist. Steenbolk wordt meestal aangeland als bijvangst.

~ ~ ~ ~ ~

ZEVENBLAD

Een vaste plant uit de schermbloemenfamilie. De plant groeit op beschaduwde plaatsen in heggen, tuinen, wegbermen en akkerranden op vochtige of bemeste grond. De plant wordt ook hanenpoot, tuinmansverdriet en heers genoemd. Zevenblad groeit in onze eigen tuin.

~ ~ ~ ~ ~

CHAAMSE HOEN

Slow food product. oud hollande hoenderras. Doordat deze hoen op onze Slow Food wijze is grootgebracht heeft het een zeer specifieke, naar wild neigende smaak.

~ ~ ~ ~ ~

MOUTWIJNJENEVER

Moutwijnjenever oorspronkelijke jenever, zoals deze in vroeger eeuwen gemaakt werd. Deze 'moeder aller jenever's' doopten wij Old Schiedam. Omdat de smaak van moutwijn jenever ambachtelijk en uniek is, is Old Schiedam opgenomen in de 'Ark van de Smaak' van de internationale Slow Food organisatie. Deze organisatie ontfermt zich wereldwijd over authentieke streekproducten om zo het gastronomisch erfgoed te beschermen.

~ ~ ~ ~ ~

BRANDRODE

Het brandrode rund is van oudsher een degelijke oud- Hollandse koe. Een duurzame koe met goede overlevingseigenschappen, rustig en handzaam in de omgang, met herkenbaar exterieur en unieke aftekeningen, goede vruchtbaarheid en met cultuurhistorisch waarde.

~ ~ ~ ~ ~

OESTERZWAM

Paddenstoel speciaal gekweekt met koffiedrap

~ ~ ~ ~ ~

MESSENKLEVER

Deze Messenklever wordt tegenwoordig vervaardigd van gepasteuriseerde koemelk Het heeft de zachtheid heeft van mozzarella en de ziltigheid van een roodflorakaas. De kaas heeft twee weken gerijpt en mag daarna volgende drie weken pas "Messenklever" worden genoemd.

~ ~ ~ ~ ~

KIMCHI

Gefermenteerde kool en groenten. Het woord kimchi wordt meestal vertaald met verzonken groente en verwijst naar de bereidingswijze, waarbij de groente wordt ingelegd.

~ ~ ~ ~ ~

** Vegetarisch gerecht of mogelijkheid tot vegetarisch gerecht

Allergenen? Meldt dit aan de bediening, hier houden wij rekening mee!

Ons restaurant heeft een Gouden EKO-keurmerk?

Dat betekent dat wij met meer dan 80% aan biologische producten koken.

Wist u dat? Onze chef kok Jean is opgenomen tot de Alliance van Ark van de Smaak?

Dit betekent dat hij de producten van Ark van de Smaak waarborgt en promoot.

Gastvrouw Sonja ook gediplomeerd vinoloog is?

Vraag gerust om een wijnadvies bij uw gekozen gerechten of voor de wijnkaart.

~ ~ ~ ~ ~