



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 SJUUTEEÄNJJD 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

tomaat - mozzarella - gazpacho - basilicum
brandrode - ossenworst - boerenoplegkaas - kruidensla
charcuterie - kuusj - swelmensjre - uien jam
op hooi gerookte forel - zoetzuur - haverdressing

TUSSENGERECHTEN

soep van brave Hendrick - peelslakjes - ravioli
steenwijting - knolselderij chutney - zevenbladboter
varkenswang blote - billetjes - in - gras - hennep
Linzenburger - snijbiet - brandnetel pesto

HOOFDGERECHTEN

zeldzaam lekkere kip* - hete bliksem - gagelbier
kalf stoof - zwezerik - moutwijn jenever - oesterzwam
runderlende - palmkool - eeuwig moos - eigen jus
kuusj - aardappelspek taart - Limburgse kruidenbitter
harder - humus van zoete aardappel - geitenboter
heek - rode biet - mosterd/kappertjes vinaigrette
artisjok - kikkererwten - zwarte bonen - bulgur

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



~ ~ ~ ~ ~

BRANDRODE

Is een sterk en sober rund die zich goed aanpast en zijn redelijk winterhard. 2001 bijna uitgestorven [ark van de smaak]

~ ~ ~ ~ ~

OSSENWORST

Typisch Amsterdamse worst [ark van de smaak]

~ ~ ~ ~ ~

BOERENOPLEGKAAS

Volgens oude traditie gemaakt [ark van de smaak]

~ ~ ~ ~ ~

STEENBOLK

De steenbolk of steenwijting is een vis uit de orde der kabeljauwachtigen.

Op steenbolk wordt niet specifiek gevestigd.

Steenbolk wordt meestal aangeland als bijvangst.

~ ~ ~ ~ ~

KUUSJ

Varkens uit Mechelen

~ ~ ~ ~ ~

BRAVE HENDRICK

Deze bladeren worden gegeten als spinazie en heeft een geneeskrachtige werking.

~ ~ ~ ~ ~

ZELDZAME KIP IS DE KRAAIKOP

Dit is een oud hoenders ras uit Brabant.

Ook de Noord Hollandse hoen is een typisch vleesras [slowfood]

~ ~ ~ ~ ~

OESTERZWAM

Deze zijn duurzaam geteeld op koffie dik [Zwamburg]

~ ~ ~ ~ ~

HARDER

Harder ook wel witte zalm genoemd leeft in brak water en eet voornamelijk algen en zeewier. Deze vis komt veel voor bij Eilanden.

~ ~ ~ ~ ~

HEEK

Heek behoort tot de kabeljauw familie

~ ~ ~ ~ ~

SWELMENSJRE

Dit zijn in de reuzel gekonfijte aardappeltjes

~ ~ ~ ~ ~

** 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.

Ark van de smaak is een catalogus van kleinschalige kwaliteits producten die horen bij een specifieke cultuur, historie of traditie van een land of streek.

Gastvrouw Sonja ook gediplomeerd vinoloog is?

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

Wij zijn actief betrokken bij Slowfood!

Slowfood is een beweging die zich afzet tegen de industriële productie van voedsel van de fastfood ketens. Ze beoogt de traditionele keuken te behouden.