



 Cher client,

Bienvenue au Restaurant Savarin,

En plus du plaisir de déguster des plats gastronomiques, nous valorisons notre environnement et optons pour des ingrédients issus de cultures biologiques. Ce faisant, nous voulons vous démontrer que la passion pour la gastronomie est parfaitement compatible avec des ingrédients biologiques produits dans le respect de l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez consulter www.greenkey.nl ou le Seafood Guide à l'aide du code QR qui se trouve en bas de page.

Nous mettons également à votre disposition des tablettes d'information sur les allergènes à l'accueil de notre restaurant. Vous y trouverez toutes les informations sur les allergènes dans les plats que se trouvent sur cette carte. Si vous avez des questions suite à la consultation de ces tablettes ou si vous avez des suggestions, nous vous prions d'en faire part à un de nos collaborateurs.

Nous vous souhaitons un excellent appétit!

 Sehr geehrter Gast,

willkommen im Restaurant Savarin.

Neben gastronomischem Genuss legen wir auch Wert auf die Umwelt und biologische Zutaten. Vor Ihnen liegt unsere Speisekarte, in der Sie verschiedene Symbole vorfinden. Auf diese Weise möchten wir Ihnen zeigen, dass kulinarischer Genuss auch mit biologischen Zutaten vereinbar ist, wobei bei der Herstellung auf die Umwelt geachtet wurde. Mehr Informationen dazu finden Sie auf www.greenkey.nl und im Seafood Guide über den QR-Code unten auf der Seite.

Zudem verfügen wir in der Lobby unseres Restaurants über eine spezielle Allergentabelle. In dieser Tabelle finden Sie Allergeninformationen über die Gerichte auf dieser Speisekarte. Sollten Sie weitere Fragen zur Allergentabelle oder Vorschläge haben, können Sie gerne eine/n unserer Mitarbeiter/innen fragen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Végétariens / Vegetarisch

Produits biologiques /
Biologisches Produkt



Poissons verts / Grüner Fisch



Le choix sain / Gesunde Wahl





JEUNES RESTAURATEURS EUROPÉENS MENU SUPRENANT

Laissez-vous surprendre par notre chef cuisinier! Le menu est une surprise culinaire qui suit les saisons et qui réglera vos papilles. Nos plats sont signés par notre amour pour la cuisine Française et les influences internationales

JRE Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von unserem Chefkoch überraschen! Das Menü ist eine kulinarische und saisonale Überraschung, die Ihre Geschmackspapillen wunderbar verwöhnen wird. Aus den Gerichten spricht unsere Liebe für die französische Küche mit internationalen Einflüssen

<i>menu 3 services /3-Gänge-Menü</i>	<i>47*</i>
<i>menu 4 services /4-Gänge-Menü</i>	<i>57*</i>
<i>menu 5 services /5-Gänge-Menü</i>	<i>67*</i>
<i>menu 6 services /6-Gänge-Menü</i>	<i>77*</i>

***SAVARIN ASPERGE EXPERIENCE MENU**

Il est également possible d'élargir le menu surprise JRE avec une expérience d'asperge Savarin. Nous calculons ensuite un supplément au prix du menu.

Es ist auch möglich, das JRE-Überraschungsmenü mit einem Savarin-Spargel-Erlebnis zu erweitern. Wir berechnen dann einen Aufschlag auf den Menüpreis.

<i>menu 3 services /3-Gänge-Menü</i>	<i>3 supplément</i>
<i>menu 4 services /4-Gänge-Menü</i>	<i>4,50 supplément</i>
<i>menu 5 services /5-Gänge-Menü</i>	<i>6 supplément</i>
<i>menu 6 services /6-Gänge-Menü</i>	<i>7,50 supplément</i>

MENU DEJEUNER / MITTAGSMENÜ

2 services, thé ou café pour terminer en beauté *35*
2-Gänge-Menü, abschließend mit Kaffee/Tee

3 services, thé ou café pour terminer en beauté *45*
3-Gänge-Menü, abschließend mit Kaffee/Tee

Vous préférez partager vos plats, c'est possible!

Nous adapterons nos portions pour deux personnes en forme de bouchées.

Le plat est disposé en milieu de table et nous vous apportons deux assiettes pour que vous puissiez déguster le plat ensemble. Nous vous comptons un supplément de 25% pour cela.



Sollten Sie unsere Gerichte lieber teilen wollen, ist das ebenfalls möglich!

Wir werden die Portionen dann an zwei Personen Bite Size anpassen.



Das Gericht wird mittig auf dem Tisch serviert und Sie erhalten beide einen Teller, so dass Sie das Gericht gemeinsam genießen können. Wir berechnen einen Aufpreis von 25%.



ENTRÉES / VORSPEISEN

-  Hamachi grillé, crème de topinambour, ciboulette Chinoise, riz blanc sauté et dressé avec de la noix de coco grillée 18,50
Gerösteter Hamachi, Crème aus Topinambur, chinesischer Schnittlauch, gepuffter Wildreis an einem Dressing aus geröstetem Kokos
-
- Ris de veau croustillant, poulpe, romanesco, choucroute croquante et salade de quinoa avec vinaigrette à la moutarde 20
Knuspriges Bries, Oktopus, Romanesco, knuspriger Sauerkraut und ein Quinoa-Salat mit Senf-Vinaigrette
-
- Langoustine grillée, cuisse de poulet croquante, crème de panais, fenouil aigre-doux servi avec un dressing de verjus et de beurre fumé 21,50
Gebatener Tiefseehummer, knusprige Hühnerschenkel, Pastinakencreme, süß-saurer Fenchel, serviert mit einem Dressing aus Verjus und geräucherter Butter
-
-  Salade de quinoa, fromage féta, pastèque grillée, dressing de basilic et citron sale 17
Salat mit Quinoa, Feta, gegrillter Wassermelone, Dressing aus Basilikum und gesalzener Zitrone

ENTREMÊTS / ZWISCHENSPEISEN

-  Crabe Soft Shell croustillant, tartare d'avocat au poivre rouge, salade iceberg, dressing de soja et yuzu. 20
Knusprige Softshell Krabbe, Avocadotartar mit rotem Pfeffer, Eisbergsalat, Dressing aus Soja und Yuzu.
-
- Joue de veau mijotée, mousseline de pommes de terre, guirlandes de pommes de terre et deux préparations de céleri 20
Geschmorte Kalbswange, feines Kartoffelmousse, Kartoffelecken und zwei Variationen von Sellerie
-
- Coquilles, crème de chou-fleur à la vanille, diverses préparations de chou-fleur et romanesco, crumble de pancetta avec dressing aux noisettes 23
Muscheln, Crème aus Blumenkohl und Vanille, diverse Variationen von Blumenkohl und Romanesco, Crumble aus Pancetta mit Dressing aus Haselnüssen
-
-  Tagliatelle mijotées aux cèpes, œuf poché, croustillants de truffes au Parmesan-Reggiano, émulsion de cèpes 17,50
Geschmorte Tagliatelle mit König-Steinpilzen, pochiertem Ei, Trüffelcracker aus Parmesan-Reggiano, schaumige Sauce aus Steinpilzen



PLAT PRINCIPAL / HAUPTGERICHTE



Baudroie avec haché façon "grand-mère", bonbon de chou de Savoie, carottes en botte marinées, pleurotes, galette de pommes de terre. 26
Seeteufel mit Hachée "Großmutter's Art", Praline aus Wirsing, marinierte Mohrrübe, Namekopilze, Kartoffelgalette.

Bavette de bœuf rôtie, foie de canard grillé, jus de vin rouge et nid d'oiseau bonne femme style "Tom de Winter" 27
Gegrilltes Flanksteak, gebratene Entenleber, Rotweinsauce und Vogelnest bonne femme Style "Tom de Winter"

Pigeons d'Anjou pané dans un crumble d'épices et chutney de potiron et perles concassées avec jus de betterave 28
Anjou Taube, paniert in einem Crumble aus Gewürzen und Chutney aus Kürbis und Perlgrauen mit Sauce aus roter Bete.



Couscous, mini betterave, céleri rave grillé, aubergine et compote de potiron, carottes en botte grillées, panais, et citron salé avec sauce ras el hanout 20
Couscous, Mini-Bete, gebratener Knollensellerie, Aubergine und Kürbiskompott, geröstete Mohrrübe, Pastinake und gesalzene Zitrone mit Sauce aus Ras el Hanout.



FROMAGE / KÄSE

à la carte

Des mots sages du philosophe gastronomique: 15
Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"
Laissez-vous surprendre par le fromage à "notre" façon
Die weisen Worte des gastronomischen Philosophen:
Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"
Lassen Sie sich überraschen, Käse auf unsere "eigene" Weise

DESSERT

à la carte

- ♥ Présentation unique de cinq des plus beaux fromages Français signée Savarin 12,50
« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »
Savarin einzigartige Käsepräsentation der fünf besten französischen Käse
« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »
-
- Crèmeux de chocolat et fraises, gel de basilic,
fraises marinées et glace au basilic. 12
*Cremeux aus Schokolade und Erdbeeren, Gel aus Basilikum,
marinierten Erdbeeren und Basilikumeis.*
-
- Ananas grillé, bavaroise aux fruits de la passion, mousses de réglisse,
croustillant de réglisse et glace à l'ananas. 11
*Gegrillte Ananas, Passionsfrucht Bavaroise, Lakritzmousse,
Cracker aus Lakritz und Ananas Eis.*
-
- Fromage blanc à la vanille avec compote d'abricots, framboises,
zeste d'orange, croustillant aux amandes et sorbet framboise-yoghourt. 15
*Vanillecreme mit Aprikosenkompott, Himbeeren, Zeste der Orange,
Mandelkrokant und Himbeer-Joghurtsorbet.*
-
- Turban de Savarin avec orange et glace Grand Marnier 15
Savarins Napfkuchen mit Orangen und Grand Marnier Sahneeis.