



 Geachte gast,

Welkom bij Restaurant Savarin.

Naast gastronomisch genieten hechten wij ook waarde aan het milieu en biologische ingrediënten. Voor u ligt onze menukaart waarop u diverse symbolen zult aantreffen. Op deze manier willen wij u laten zien dat culinair genieten ook samen kan gaan met biologische ingrediënten waarbij bij de productie rekening wordt gehouden met de omgeving. Meer informatie hierover kunt u vinden op www.greenkey.nl en via de viswijzer QR-code onderaan de pagina.

Tevens beschikken wij over een speciale allergenen tablet in de lobby van ons restaurant. In de tablet treft u de allergeneninformatie aan over de gerechten op deze kaart. Mocht u naar aanleiding van de tablet nog vragen hebben, bijvoorbeeld naar suggesties, kunt u deze te allen tijde aan één van onze medewerkers stellen.

Wij wensen u smakelijk eten!

 Dear guest,

Welcome to Restaurant Savarin.

Besides enjoying gourmet food, we also value the environment and organic ingredients. You will find various symbols on the menu. These will show you that you that enjoying culinary delights can go hand in hand with organic, environmentally friendly ingredients. For more information go to www.greenkey.nl and in the Seafood Guide through the QR code at the bottom of the page.

In the lobby of our restaurant you will find a special allergen tablet. On this tablet you will find information about the allergens in our dishes. If you have any questions regarding the allergen tablet, or suggestions, please ask one of our employees.

Enjoy your meal!

Vegetarisch/ Vegetarian



Biologisch product/ Organic product



Groene vis/ Green fish



Gezonde keuze/ Healthy choice





JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE VERRASSINGSMENU

Laat uzelf verrassen door onze chef-kok! Het menu is een culinaire en seizoensgebonden verrassing waar uw smaakpapillen heerlijk verwend worden. Uit de gerechten spreekt onze liefde voor de Franse keuken met internationale invloeden.

JRE Surprise menu

Be surprised by our chef! The menu is a culinary and seasonal surprise, that will be a treat for your taste buds. Our love for French cuisine with international influences sings through our dishes.

3-gangenmenu / 3-course menu	47
4-gangenmenu / 4-course menu	57
5-gangenmenu / 5-course menu	67
6-gangenmenu / 6-course menu	77

LUNCHMENU

2-gangen, afsluitend met koffie/theeservies <i>2-course menu, coffee or tea served to finish</i>	35
3-gangen, afsluitend met koffie/theeservies <i>3-course menu, coffee or tea served to finish</i>	45

WIJNARRANGEMENT/ WINE DEAL

3-gangen wijnarrangement <i>3-course wine deal</i>	22
4-gangen wijnarrangement <i>4-course wine deal</i>	29
5-gangen wijnarrangement <i>5-course wine deal</i>	35

Mocht u onze gerechten liever delen (like to Share 😊), Dat kan ook!

Wij zullen de portionering dan aanpassen naar twee personen Bite size.

Het gerecht wordt in het midden van de tafel geserveerd en u krijgt beide een bordje zodat u samen van het gerecht kunt genieten. Wij berekenen dan een supplement van 25%.

If you prefer to order our dishes to share, you can!

We will adjust the portion of our dish to a Bite size dish for two people.

The dish will be served in the middle of the table and you will both receive a plate so that you can enjoy the dish together. A 25% surcharge will be applied.



VOORGERECHTEN / STARTERS



Tataki van tonijn, avocado, chutney van tomaat, gemarineerde rammenas, vinaigrette van ponzu en een krokant van zeewier 20

Tuna tataki, avocado, tomato chutney, marinated radish, ponzu vinaigrette and crispy seaweed

Terrine van ganzenlever, huisgemaakte brioche brood, rode biet, compote van groene appel en kweeper en gel van rode biet en Port 22,5

Terrine of foie gras, homemade brioche bread, beetroot, compote of green apple and quince and gel of beetroot and Port

Zacht gegaarde buikspek, diepzeegarnaal, twee bereidingen van mais, mayonaise van vadouvan, koolzaadvinaigrette 19,5

Slow-braised pork belly, deep-sea prawn, two preparations of corn, vadouvan mayonnaise, rapeseed vinaigrette



Gebrande couscous, Thaise yoghurt, ingelegde bundelzwam, gemarineerde komkommer en krokante glasnoedels. 18

Roasted couscous, Thai yoghurt, pickled mushroom, marinated cucumber and crispy glass noodles



TUSSENGERECHTEN / ENTREMETS

	Gebakken langoustine, 5-spices ketchup, ingelegde groene tomaat, gepofte honingtomaat poeder van tomaat en saus van langoustine <i>Fried langoustine, 5-spice ketchup, pickled green tomato, puffed honey tomato powder of tomato and langoustine sauce</i>	22,5

	Rode mul gebakken op zuurdesem, crème van sjalot, venkel gegaard met Pernod, chips van venkel en beurre blanc van gerookte boter <i>Supplement 5gr. Kaviaar Perle Imperial House of Caviar 12,5</i> <i>Red mullet baked on sourdough, shallot cream, fennel cooked with Pernod, fennel chips and smoked beurre blanc 19.50</i> <i>Supplement 5gr. Kaviaar Perle Imperial House of Caviar 12,5</i>	19,5

	Rouleau van kwartel, Le Puy linzen, spruiten, crumble van roggebrood en jus van gevogelte <i>Quail rouleau, Le Puy lentils, Brussels sprouts, crumble of rye bread and poultry gravy</i>	18

	Fregola, spaghetti van courgette, gepekeld, gedroogde eidooier, geroosterde bosui, krokant van Parmezaan en saus van Parmezaan <i>Fregola, courgette spaghetti, pickled, dried egg yolk, roasted spring onion, crispy Parmesan and Parmesan sauce</i>	18,5



HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

	Gebakken tarbot, zacht gegaarde aardpeer, crème van aardpeer, gnocchi van spinazie, fijne champignon en beurre blanc <i>Fried turbot, tender-braised Jerusalem artichoke, cream of Jerusalem artichoke, spinach gnocchi, fine mushroom and beurre blanc</i>	30

	Tamme eendenborst, verschillende bereidingen van wortel, Pommes Anna, jus van r��s el h��nout <i>Tame duck breast, various carrot preparations, pommes Anna, r��s el h��nout gravy</i>	28,5

	Ossenhaas gerijpt in boerenboter, Pommes Dauphine, artisjok, witlof, gebakken anijspaddenstoel en jus van gepofte knoflook Supplement 80 gr. ganzenlever 9,5 <i>Beef tenderloin matured in farm butter, potatoes Dauphinoise, artichoke, chicory, fried anise mushroom and roasted garlic gravy</i> Supplement 80 gr. foie gras 9,5	31,5

	Krokante schorseneer, cr��me van pompoen, geroosterde pompoen, krokante pompoenpitten, anijspaddenstoel, chips van schorseneer en saus van aardappel <i>Crispy salsify, pumpkin cream, roasted pumpkin, crispy pumpkin seeds, anise mushroom, salsify chips and potato sauce</i>	22,5



KAAS / CHEESE

à la carte

De wijze woorden van gastronomisch filosoof: 15
Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"
Laat u verrassen, kaas op onze "eigen" wijze
The wise words of gastronomic philosopher:
Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"
Be surprised, cheese "our" way

DESSERT

à la carte

Savarin's tulband met sinaasappel en Grand Marnier roomijs 12,5
Savarin's Bundt cake with orange and Grand Marnier ice cream

Mousse van cheesecake, compote van stoofpeer, 12
sorbet van peer en honeycomb
Cheesecake mousse, stewed pear compote,
pear sorbet and honeycomb

Cremeux van mango, stroop van karamel en passievrucht, 14
meringue schotsen van mango, mango-passievrucht hangop
en sorbetijs van tropisch fruit
Cremeux of mango, syrup of caramel and passion fruit, mango
meringue chunks, mango passion fruit Greek-style yoghurt
and tropical fruit sorbet

Marquiche, gemarineerde mandarijn, bros van pure chocolade, 15
crème van chocolade met mandarijnlikeur en sorbetijs van mandarijn
Marquiche, marinated mandarin, dark chocolate brittle,
chocolate cream with mandarin liqueur and mandarin sorbet