



 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.

<i>3-gangenmenu / 3-course menu</i>	<i>45</i>
<i>4-gangenmenu / 4-course menu</i>	<i>55</i>
<i>5-gangenmenu / 5-course menu</i>	<i>65</i>
<i>6-gangenmenu / 6-course menu</i>	<i>75</i>

LUNCHMENU

2-gangen, afsluitend met koffie/theeservies <i>2-course menu, coffee or tea served to finish</i>	32,50
3-gangen, afsluitend met koffie/theeservies <i>3-course menu, coffee or tea served to finish</i>	42,50

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

-  Tartaar van tonijn met sojabonen, gemarineerde komkommer, avocado crème, sesam crumble en dressing van Sambay 16
Tartar of tuna with soybeans, marinated cucumber, avocado cream, sesame crumble and a Sambay dressing
-
-  Gerookte palingfilet met een frisse salade van rode biet, groene appel, mierikswortel en een dressing van aceto balsamico 17
Smoked eel fillet with a fresh beetroot salad, green apple, horseradish and an aceto balsamic dressing
-
- Gebrande eendenlever met structuren van pompoen 19
(Toffee van pompoen, compote van pompoen, zoetzuur van pompoen, krokant van pompoen pit)
Roasted duck liver with structures of pumpkin (Toffee of pumpkin, compote of pumpkin, sweet sour of pumpkin, crisp of pumpkin seed)
-
- Polenta met gemarineerde provinciale groenten, krokante geitenkaas, olijf kruim en sorbet van gegrilde puntpaprika 14
Polenta with marinated Provençal vegetables, crispy goat cheese, olive crumble and sorbet of grilled point pepper

TUSSENGERECHTEN / ENTREMETS

- Kalfszwezerik met linzen du Puy, aceto balsamico, petit legume en gestoofde bosui 15
Veal sweetbread with lentils du Puy, balsamic vinegar, petit legume and stewed spring onion
-
- Coquille van de plancha met romige fregola, zilte groenten en een schuimige saus van beurre blanc 19
Mediterranean scallop from the plancha with creamy fregola, salty vegetables and a foamy beurre blanc sauce
-
- Pomme Tsarine House of Caviar "Perle Imperial", krokante aardappel, crème fraîche en bieslook (10 gram Perle Imperial) 32
Pomme Tsarine House of Caviar "Perle Imperial", crispy potato, sour cream and chives (10 grams Perle Imperial)
-
- Bospaddenstoelen ravioli met groene asperges, beukenzwammetjes en een schuimige saus van eekhoorntjesbrood 14
Forest mushrooms ravioli with green asparagus, beech mushrooms and a foamy cep sauce



HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Gegrilde sukadesteak met een crème van pastinaak, aardappel fondant, sugar snaps, knolselderij en een rode wijn jus <i>Grilled flat iron steak with a cream of parsnip, potato fondant, sugar snaps, celeriac and a red wine gravy</i>	25

Patrijs met gekonfijte Rattes aardappel, zuurkool, mini witlof, krokante pancetta met een jus van patrijs <i>Partridge with confit Rattes potatoes, sauerkraut, mini chicory, crispy pancetta and a partridge gravy</i>	26

Zee tong met aardappelmousseline, gebakken bloemkool, krokante bloemkool, haringkaviaar, nootmuskaat en een dressing van beurre noisette <i>Dover sole with potato mousseline, baked cauliflower, crispy cauliflower, herring caviar, nutmeg and a beurre noisette dressing</i>	35

Crème van Epoisse met cannelloni van spitskool, spaghetti van snijboon, gepocheerd ei en truffel <i>Cream of Epoisse with cannelloni of cabbage, spaghetti of string bean, poached egg and truffle</i>	19



KAAS / CHEESE

à la carte

De wijze woorden van gastronomisch filosoof: 14
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 unieke kaaspresentatie van de vijf mooiste Franse kazen 14
« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »
Savarin unique cheese presentation: the five best French cheeses
« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »

- Savarin's tulband met sinaasappel en Grand Marnier roomijs 14
Savarin's Bundt cake with orange and Grand Marnier ice cream

- Panna cotta van kokos met gemarineerde ananas, passievrucht, chocolade bros en een mango sorbet 10
Coconut panna cotta with marinated pineapple, passion fruit, chocolate crisp and a mango sorbet

- Twee bereidingen van appel met een crème van pistache, crumble van pistache en cru de cacao en een sorbet van 70% pure chocolade 12
Two preparations of apple with a cream of pistachio, crumble of pistachio and cru de cacao and a 70% pure chocolate sorbet

- Citroentaartje met een sponscake van framboos, lemon curd, macaron met een crème van witte chocolade en sorbet van framboos 9
Lemon tart with a raspberry sponge cake, lemon curd, macaron with a cream of white chocolate and raspberry sorbet