

PUUR SANH

Samen Genieten

Sarah & Stijn

POWER LUNCH

Weinig tijd?

Reserveer onze powerlunch!
Binnen 1 uur serveren wij ons
3 gangen menu €56

A LA CARTE

Naast onze menu's hebben wij op
woensdag en donderdag ook
een à la carte kaart

**Onze menu's zijn inclusief
amuses, brood & tafelwater**

LUNCH MENUS

2 gangen verrassingsmenu €46
3 gangen verrassingsmenu €56
4 gangen verrassingsmenu €66
5 gangen verrassingsmenu €76

DINER MENUS

Chefsmenu
7 gangen €96

Chefsmenu groot 9 gangen €110
Chefsmenu klein 5 gangen €76

**Onze menu's zijn ook zonder
nagerecht te bestellen
en kaas i.p.v. zoet kan altijd**

BITES

Amuse Bites
€12,50

Spelt broodje
€6,-

Bellota Pata Negra
40 GR €11,50

Special Geay Oesters
€4,50P/ST

WIJN

ARRANGEMENTEN

€ 8,75 Glas bijpassend
€ 5,50 Half glas bijpassend
€ 3,75 Slokje bijpassend

Onze wijnkaart bevat ruim 250 wijnen.
Daarnaast 30 porten & sherry's

Exclusieve Whisky kaart
met ruim 50 items

**Wij stemmen uw menu af op
persoonlijke allergieën of
dieetwensen**

**Bij 6 van onze
gerechten hebben we een
alcohol vrij alternatief**

DUURZAAM

Circulair, Lokaal & Zero-waste

Puur Sanh

We omarmen een filosofie waarbij we onze creativiteit inzetten voor het creëren van gerechten vol van smaak, zonder voedselverspilling en een zo klein mogelijke ecologische voetafdruk. Biologisch en veel uit eigen tuin

ZEE & LAND

Voorgerechten

BEEF TATAKI € 18

Biologisch | savooiekool | zuring | dille

Tussengerechten

COQUILLE € 20

Groene asperge | risotto | lamsoor | vadouvan

BIO EEND € 20

Filet | Rillet | knolselderij

Hoofdgerechten

ZEEDUIVEL & PULPO € 28

Mossel | orzo | parmezaan | kerrie

BIO BOERDERIJHERT € 32

Filet | stoof | tuinboon | raapsteel | beurre noisette

Nagerechten

KAASPLANK € 17

6 Nederlandse Biologische kazen

PUUR SANH

Smaken die ons raken

Sarah & Stijn

Graag nemen wij je mee in ons enthousiasme

en delen wij onze passie voor smaken op het bord en in het glas

PUUR PLANTAARDIG

Voorgerechten

SNIJBOON € 17

Hoisin | komkommer | lente ui

MEIKNOL € 17

Augurk | basilicum | salie | miso humus

Tussengerechten

KOOLRABI € 19

Remoulade | appel | witte boon | hazelnoot

ASPERGES € 19

Tom kha kai twist

AARDPEER € 19

Zwarte olijf | linzen | katsuobushi

Hoofdgerecht

KNOLSELDERIJ € 28

"Rijst" | crème | duxelle | truffel | jackfruit

BIET € 28

Groente reductie | zwarte knoflook | shiitake

Nagerecht

AARDBEI & RABARBER € 15

Structuren | moeders cake | ijs | saus

BIJ DE KOFFIE €5,50

Vanilla Point vanille | Luikse wafel | banaan | miso karamel