

PUUR SANH

Samen Genieten

Sarah & Stijn

Koud

POMPOEN

Kweepeer | sechuan | salie | gezouten citroen

BEEKRIDDER

Gravad | dille | mierikswortel | paling

Warm

PASTINAAK

Curry | spinazie | wortel | sjalot "boter"

RAVIOLI

Pompoen | salie | five spices

DUTCH YELLOWTAIL

Hoisin | paddenstoel | taugé | lente ui | parmezaan

GNOCCHI

Zwarte truffel | zuurkool | XO saus

AARDPEER

Morille | peer | cacao

HERT

Filet | stoof | jus | kastanje | spruit

BIET

"steak" | appel | knolselderij | jus

REGIO RUND

Filet | boerenkool | Lazuli | mosterd | Laphroaig

Nagerecht

SINAASAPPEL (ZOET)

Chocolade | rum | marshmallow | cake | ijs

TOPINAMBOER (HARTIG)

Misokaramel | koffieresidu | wortel | duindoorn

KAASPLATEAU

6 Nederlandse Biologische kazen

Bij de koffie

Friandises

PUURZAAM

Biologisch, Lokaal & circulair

Het eerste restaurant
in Nederland met
zero-foodwaste

Uitgeroepen tot
het meest circulaire restaurant
van het Rijk van Nijmegen

Menu opties per tafel

Bepaal zelf hoe je ons wilt
ervaren

Biologisch seizoensmenu

5 gangen €88

6 gangen €98

7 gangen €108

Voor de kleinere eter

3 gangen zonder nagerecht €69

4 gangen zonder nagerecht €81

The Full Experience

Ons 7 gangen menu All-in €195

Champagne, Wijnarrangement,
tafelwater & koffie/thee

Puur Keuze - Stel zelf samen

3 gangen €76

4 gangen € 88

5 gangen €100

Kaas i.p.v. zoet + €4

Extra gang kaas €14

Tussengerecht i.p.v. nagerecht +€5

Bij diverse gerechten hebben we
een alcoholvrij begeleidend
alternatief

Wij schenken onbeperkt
waterservice
plat/bruis voor €2,50 per persoon