

# 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 ook  
een à la carte kaart

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

### LUNCH MENUS

2 gangen chefsmenu €46

3 gangen chefsmenu €56

4 gangen chefsmenu €66

5 gangen chefsmenu €76

### DINER MENUS

5 gangen chefsmenu €76

6 gangen chefsmenu €86

7 gangen chefsmenu €96

8 gangen chefsmenu €102

9 gangen chefsmenu €110

### 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**

# 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

## ZEE & LAND

### Voorgerechten

RODE POON € 18

Tuinkers | kimchi | soja | sesam

STEAK TARTAAR € 18

Bio Boer Stan | moderne twist

### Tussengerechten

COQUILLE € 20

Ras el Hanout | orzo | Parmezaanse kaas

LIVAR VARKEN € 20

24 uur gegaard buikspek | wang | Babi pangang

### Hoofdgerechten

SKREI € 28

Filet | rillete | paling | zuurkool | mousseline

JOVIANDER KALF € 32

Filet | stoof | schorseneer | bearnaisesaus

### Nagerechten hartig & zoet

KAASPLANK € 17

6 Nederlandse Biologische kazen

BLOEDSINAASAPPEL € 15

Granaatappel | roos | hibiscus

# 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

## PUUR PLANTAARDIG

### Voorgerechten

TOMAAT € 17

Vadouvan | Vanilla Piont Vanille | paddenstoel

PREI € 17

Cepes | salie | crosne | koolraap

### Tussengerechten

AARDPEER € 19

Zwarte knoflook | linzen | katsuobushi

CEVENNE UI € 19

Indiaase specerijen | aardappel | ananas

TRUFFEL € 29

Bloemkool | knolselderij | chutney

### Hoofdgerecht

ERYNGII € 28

Madeira | mokka | pecannoot

### Nagerechten hartig & zoet

HAZELNOOT € 16

Pompoen | miso | paddenstoel

CHOCOLADE € 15

Zoute karamel | pinda | gember | banaan