

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

BEEKRIDDER
VAN STREEKVIS € 18
Filet | rillettes | doperwt | munt | framboos

STEAK TARTAAR € 18
Bio Boer Stan | moderne twist

Tussengerechten

COQUILLE € 20
Groene asperge | risotto | lamsoor | vadouvan

BIO HAAN VAN BOER STAN € 20
Biologische boerderij eend | piccalilly | "coq au vin"

Hoofdgerechten

ZEEDUIVEL € 28
Filet | snijbiet | amandel | rode bieten beurre blanc

BIO BOERDERIJHERT € 32
Filet | stoof | tuinboon | raapsteel | beurre noisette

Nagerechten hartig & zoet

KAASPLANK € 17
6 Nederlandse Biologische kazen

WITTE CHOCOLADE € 15
Komkommer | vlierbloesem | dille | pinda

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

SNIJBOON € 17
Hoisin | komkommer | lente ui

PREI € 17
Cepes | salie | crosne | knolselderij

Tussengerechten

KOOLRABI € 19
Remoulade | appel | witte boon | hazelnoot

AARDPEER € 19
Zwarte olijf | linzen | katsuobushi

MORILLES € 29
Ravioli | groene & witte asperge | pecannoten

Hoofdgerecht

BIET € 28
Groente reductie | zwarte knoflook | shiitake

Nagerechten hartig & zoet

PADDENSTOEL € 16
Zwarte boon | tomaat | ananas

VANILLE € 15
Vanilla Point vanille | appel | warme en koude structuren