PUUR SANH

Samen Genieten

Sarah & Stijn

Amuseparade
“oesters” aards & fris
Eitje - aardpeer - bloemetjes
~
Brood
Focaccia uit eigen keuken
~
Gravad van beekridder
venkel - komkommer - dille
Vegan: Mozaïek van prei
Postelein - citroen - tijm - hazelnoot
~
Vis: Dutch Yellowtail uit de Oosterschelde
Home-made hoisin - bosui - Parmezaan
Vegan: Ravioli met zoete aardappel
preisaus - rodekool atjar - kerrie olie
~
Rösti met ui structuren, mosterd &
paddenstoelen hachee
~
✦ Signature dish✦
Gnocchi & verse truffel
zuurkool - XO - pastinaak
~
Indische rijsttafel
Rengdang van Veluws hert
of
Rendang van oesterzwam
~
Black Angus filet uit Eindhoven met pepersaus
Vegan: Eryngii in bladerdeeg met saus van
paddenstoel en koffie

Dessert keuzes
Zoet: Sinaasappel – vanille– chocolade
Hartig: Oloroso – hazelnoot – rozemarijn
Kaas: Bio kazen van Hollandse bodem

Friandises
The last chapter

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

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
3 gangen zonder nagerecht €69
4 gangen zonder nagerecht €81
5 gangen €88
6 gangen €98
7 gangen €108

The Full Experience
All-in €195
7 gangen biologisch seizoensmenu
incl. champagne, wijnarrangement,
tafelwater & koffie/thee na

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 onze gerechten hebben we ook heerlijke alcoholvrije opties