PUUR SANH

Samen Genieten

Sarah & Stijn

Koud

TOM KHA KAI
Pinda | kokos | kaffirlimoen

DUTCH YELLOWTAIL
Dashi | rettich| nastrium

Warm

TOMAAT
Raviolo | ratatouille | tomaat | basilicum

BEEKRIDDER
Doperwt | paddenstoel | raita

PREI
Zonnebloempit| citroen| tijm

GNOCCHI
Zomertruffel | zuurkool | XO saus

KNOLSELDERIJ
Structuren | truffel | pecannoot

REE
Filet | stoof | jus

ERYNGII
Rendang | pompoen | ui

REGIO RUND
Filet | tomaat | smokey jus

Nagerecht

KERS
Koffie | chocolade | kardemom

KAASPLATEAU
6 Nederlandse Biologische kazen

Bij de koffie
Friandises

PUURZAAM

Circulair, Lokaal & Zero-foodwaste

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

The Full Experience
9 gangen All-in €195

Chefsmenu
5 gangen €88
6 gangen €98
7 gangen €108

Puur Keuze
2 gangen €64
3 gangen €76
4 gangen € 88

Puur Light
3 gangen zonder nagerecht €69
4 gangen zonder nagerecht €81

Kaas i.p.v. zoet + €4
Tussengerecht i.p.v. nagerecht +€5

Bij 6 van onze gerechten hebben we een alcoholvrij begeleidend alternatief