PUUR SANH
Smaken die ons raken

We begonnen samen als twee sommeliers
op de restaurantvloer. Inmiddels staat Sarah ook in
de keuken, waar ze samen met ons keukenteam
de smaken en gerechten ontwikkelt.
Onze gedeelde passie voor lekker eten,
mooie wijnen en gastvrijheid vormt nog altijd
de basis van Puur Sanh

Aperitief suggesties Mousserend

Brut Champagne Moutardier	€13,50
Rosé Champagne Moutardier	€14,50
Zonneklaar Brut Bio NL	€11,00
0.0% Mousserend	€7,50

Eerste verleiding

Livar Prosciutto
45 gram €13,50

Oesters v.d. Oesterij nr. 3
€4,50 P/ST

Begeleidend genieten

Een goed gerecht wordt nóg mooier
net de juiste wijn

Glas bijpassend	€9,50
Half glas bijpassend	€6,50
Slokje bijpassend	€3,75
Fles bijpassend	€55
Alcoholvrij glas	€8,75
Alcoholvrij half glas	€5,50

Onze wijnkaart bevat ruim
250 wijnen
30 porten & sherry's
60 whisky's

Tafel water

Wij schenken onbeperkt tafelwater
plat/bruis voor €3,50 per persoon
Gekoeld, gefilterd, zonder plastic flessen of
onnodig transport & we dragen bij aan 36.000L
schoon drinkwater aan weesmeisjes in Kenia.

ONZE VISIE IS

PUURZAAM
Biologisch
Lokaal - Circulair

Biologisch is voor ons vanzelfsprekend.
Lokaal is een bewuste keuze.
Circulaire koken is onze creatieve uitdaging.
Maar uit eindelijk draait alles om
smaak en genieten!

Het seizoen op zijn mooist

Vlees, vis of groenten.
Voor ons begint alles bij smaak.

Laat je verrassen

Incl. amuse parade, brood & friandises

4 gangen	€78
5 gangen	€88
6 gangen	€98

8 gangen **The Full Experience** €190
All-in champagne, half wijnarrangement
tafelwater & koffie/thee na afloop
(alcoholvrij of met een Slokjes ook mogelijk)

Zelf kiezen

Incl. amuse parade & brood
2 gangen €58
3 gangen €68
4 gangen €78

Tussengerecht i.p.v. nagerecht + €5
Kaas i.p.v. zoet + €4
Extra gang kaas + €14

Allergieën, dieetwensen
eindtijd of andere bijzonderheden
laat het ons weten
Sarah & Stijn

PUUR SANH
ã la carte| Uw keuze

Stel uw menu samen met 2,3 of 4 gangen.

Wij verzorgen de volgorde voor een mooie smaak opbouw.

Alle gerechten hebben het formaat van een tussengerecht.

Allergieën, dieetwensen
eindtijd of andere bijzonderheden
laat het ons weten
Sarah & Stijn

Begeleidend genieten
Een goed gerecht wordt nóg mooier
net de juiste wijn

Glas bijpassend
Half glas bijpassend
Slokje bijpassend
Fles bijpassend

Alcoholvrij glas
Alcoholvrij half glas

Onze wijnkaart bevat ruim
250 wijnen
30 porten & sherry's
60 whisky's

Tafel water
Wij schenken onbeperkt tafelwater
plat/bruis voor €3,50 per persoon

Bonus gang + €15,-
Puur Sanh signatuur | Gnocchi
Verse truffel | zuurkool | pastinaak | XO

Koud
Oesters 4 st
Oesterij | Oosterschelde | nr3

Livar 45gr
Limburgs Kloostervarken | prosciutto

Kiem Lokaal | Lekør pompoen
Tarte Tartin
Malden | duindoornbes | No-Tom Kha Kai

Warm 1
Dutch Yellowtail Kingfish
Oosterschelde | Schorseneren | Hoisin | NL yuzu

Versfabriek |Maitake (eikhaas)
Nijmegen | prei | aardappelmousseline | rook

Boer Stan | Haan
Stoof | aardpeer | truffel | zuurkool

Warm 2
Noordzee | Snoekbaars
Orzo | tomaat | basilicum | mozzarella

Beugen | Hazelnootpaté
Kastanjebrioche | portobello | morieljes - pepersaus

Regio Rund | Black Angus filet
Eindhoven | runderhaas| bitterbal | Cantharel | pompoen | zwarte knoflook

Nagerechten
Guilty pleasure (zoet)
Bastogne | miso-karamel | beurre noisette

Vijg (zoet)
Chocolade | vanille | kweepeer

Kaasplank
6 Nederlandse Biologische kazen

Friandises
Onze circulaire zoetigheden met koffie of thee