



 Geachte gast,

Welkom bij Restaurant Savarin.

Naast gastronomisch genieten hechten wij ook waarde aan het milieu en biologische ingrediënten. Voor u ligt onze menukaart waarop u diverse symbolen zult aantreffen. Op deze manier willen wij u laten zien dat culinair genieten ook samen kan gaan met biologische ingrediënten waarbij bij de productie rekening wordt gehouden met de omgeving. Meer informatie hierover kunt u vinden op [www.greenkey.nl](http://www.greenkey.nl) en via de viswijzer QR-code onderaan de pagina.

Tevens beschikken wij over een speciale allergenen tablet in de lobby van ons restaurant. In de tablet treft u de allergeneninformatie aan over de gerechten op deze kaart. Mocht u naar aanleiding van de tablet nog vragen hebben, bijvoorbeeld naar suggesties, kunt u deze te allen tijde aan één van onze medewerkers stellen.

Wij wensen u smakelijk eten!

 Dear guest,

Welcome to Restaurant Savarin.

Besides enjoying our gourmet food, we also value the environment and organic ingredients. You will find various symbols on the menu. In this way we want to show you that you can also enjoy culinary delights with organic ingredients which are produced with the environment in mind. We are using local products as much as possible. More information can be found at [www.greenkey.nl](http://www.greenkey.nl) and in the fish adviser through the QR code at the bottom of the page.

In the lobby of our restaurant you will find a special allergen tablet. On this tablet you will find information about the allergens of our dishes. If you have any questions regarding the allergen tablet, for example suggestions, please ask one of our employees.

We wish you an enjoyable experience!

Vegetarisch/ Vegetarian



Biologisch product/ Organic product



Groene vis/ Green fish



Gezonde keuze/ Healthy choice





## **LUNCHMENU**

2-gangen, afsluitend met koffie/theeservies <i>2-course menu, with coffee or tea complete to finish</i>	32,50
3-gangen, afsluitend met koffie/theeservies <i>3-course menu, with coffee or tea complete to finish</i>	42,50

## **WIJNARRANGEMENT/ WINE ARRANGEMENT**

3-gangen wijnarrangement <i>3-course wine arrangement</i>	22,00
4-gangen wijnarrangement <i>4-course wine arrangement</i>	29,00
5-gangen wijnarrangement <i>5-course wine arrangement</i>	35,00



## JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE VERASSINGSMENU

Laat uzelf verrassen door onze chef-kok! Het menu is een culinaire en seizoensgebonden verrassing waar uw smaakpapillen heerlijk verwend worden. Uit de gerechten spreekt onze liefde voor de Franse keuken met internationale invloeden.

### **JRE Surprise menu**

*Be surprised by our chef! The menu is a culinary and seasonal surprise, where your taste buds are spoiled. Our love for French cuisine with international influences sings through our dishes.*

<i>3-gangenmenu / 3-course menu</i>	<i>45</i>
<i>4-gangenmenu / 4-course menu</i>	<i>55</i>
<i>5-gangenmenu / 5-course menu</i>	<i>65</i>
<i>6-gangenmenu / 6-course menu</i>	<i>75</i>



## SHARED DINING

Deel en geniet samen van een gastronomisch 8-gangen menu. Wij serveren het 8-gangen shared diner in 4 episodes.

Share and enjoy a gastronomic 8 course menu together. We will serve the 8-course shared dinner in 4 intervals.



Zeeuwse platte oester 00000 met groene appel, komkommer en mierikswortel  
*Zeeland flat oyster 00000 with green apple, cucumber and horseradish*

&



Rouleau van tam konijn met ingemaakte groenten en fijne kruiden  
*Rouleau of tame rabbit with pickled vegetables and fine herbs*



Coquille van de plancha met Cantaloupe meloen, little gem, geroosterde amandelen en tandoori melkschuim

*Mediterranean scallop from the grill with Cantaloupe, little gem lettuce, roasted almonds and tandoori milk froth*

&



Cannelloni van spitskool met bloemkool, jus van rode biet en groene appel  
*Cabbage cannelloni with cauliflower, gravy of red beets and green apple*

Tamme eendenborst met gele biet, chutney van sinaasappel, oesterzwammen, pastinaak en jus van szechuanpeper

*Tame duck breast with yellow beets, orange chutney, oyster mushrooms, parsnips and Sichuan pepper gravy*

&

Rundersucade á la bourguignon (crème van selderij, gelakte zilveruitjes, batonette van bleekselderij, bospeen, kingboleet, laurier aardappel en gestoofde rode wijn jus)

*Blade steak à la bourguignon (cream of celery, lacquered pickled onions, celery batonnet, carrot, penny bun, laurel potato and stewed red wine gravy)*

Savarin unieke kaaspresentatie van de vijf mooiste Franse kazen

« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »

*Savarin unique cheese presentation: the five best French cheeses*

« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »

&

Savarin's tulband met sinaasappel en Grand Marnier roomijs

*Savarin's Bundt cake with orange and Grand Marnier ice cream*

Shared Dining is vanaf 2 personen te bestellen voor €55,- per persoon.


Shared Dining can be ordered from 2 people for €55,- per person.

Tevens is het mogelijk om de Shared Dining gerechten los te bestellen voor 13,50 per gerecht.

It is also possible to order the Shared Dining dishes separately for 13,50 per dish.




## VOORGERECHTEN / STARTERS

 Zacht gegaarde filet van forel met rivierkreeft, taugé, wortel en rettich, spaghetti van bleekselderij met sojabonen en miso bouillon 16,50  
*Softly cooked trout fillet with crayfish, bean sprouts, carrot and white radish, spaghetti of celery, soy beans and miso broth*



---

 Zeeuwse platte oester 00000 op 3 manieren 18,50  
- Gepocheerd met spinazie en Hollandaise saus  
- Gemarineerd met groene appel, komkommer en mierikswortel  
- Met rode wijnazijn en fijngesnipperde sjalot  
Met kaviaar 3 gram, supplement € 6,00  
*Zeeland flat oyster 00000 in 3 varieties*  
- Poached with spinach and Hollandaise sauce  
- Marinated with green apple, cucumber and horseradish  
- With red wine vinegar and chopped shallots  
Extra: Caviar 3 gr. €6,00 )



---

 Rouleau van tam konijn met escargot, ingemaakte groenten en gremolata vinaigrette 14,50  
*Rouleau of tame rabbit with escargot, pickled vegetables and gremolata vinaigrette*


---

  Quinoa salade met gemarineerde tofu, ingemaakte groenten, rucola, fijne kruiden en notendressing 12,50  
*Quinoa salad with marinated tofu, pickled vegetables, rocket lettuce, fine herbs and nut dressing*

## TUSSENGERECHTEN / ENTREMETS

  Gegrilde heilbot met bloemkool, spitskool, topinamboer en jus van gerookte bleekselderij 14,50  
*Grilled halibut with cauliflower, cabbage, Jerusalem artichoke and smoked celery gravy*



---

 Coquille van de plancha met Cantaloupe meloen, little gem, geroosterde amandelen en tandoori melkschuim 18,50  
*Mediterranean scallop from the grill with Cantaloupe, little gem lettuce, roasted almonds and tandoori milk froth*

---

Ganzenlever gebakken met gekarameliseerde Granny Smith, spinazie en jus van calvados 20,00  
*Foie gras, fried with candied Granny Smith, spinach and calvados gravy*

---

  Cannelloni van spitskool met bloemkool, jus van rode biet en groene appel 12,50  
*Cabbage cannelloni with cauliflower, gravy of red beets and green apple*



## HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Runderlende à la bourguignon 29,50  
*(crème van selderij, gelakte zilveruitjes, batonnet van bleekselderij, bospeen, kingboleet, laurier aardappel en gestoofde rode wijn jus)*

*Beef sirloin à la bourguignon  
(cream of celery, lacquered pickled onions, celery batonnet, carrot, penny bun, laurel potato and stewed red wine gravy)*

---

Canard à la Orange 27,00  
*(marmelade van rode biet met sinaasappel, spaghetti van wortel, pommes Anna, chanterelle, jus van sinaasappel en dragon)*

*Canard à la Orange  
(red beet marmalade with orange, carrot spaghetti, Anna potatoes, chanterelle, orange and tarragon gravy)*



---

 Skrei met onthutste hutspot en visjus 26,50  
 *Cod with non-stewed hotchpotch and fish gravy*

---

 Tongschar gegratineerd met amandel, geroosterde pompoen, selderij en 32,50  
schuimige saus van sherry en gefermenteerde knoflook  
Met Ganzenlever 50 gram, supplement € 7,50  
*Lemon sole au gratin with almond, roasted pumpkin, celery and foamy sherry  
sauce and fermented garlic  
(Extra: Foie gras 50gr. € 7,50)*

---

 Linzen du Puy met amandel, topinamboer, bloemkool, chanterelle en jus van 26,00  
 gerookte bleekselderij  
*Le Puy lentils with almond, Jerusalem artichoke, cauliflower, chanterelle and  
smoked celery gravy*




## KAAS

à la carte

De wijze woorden van gastronomisch filosoof: 12,50  
Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)  
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"  
Laat u verrassen, kaas op onze "eigen" wijze  
*The wise words of gastronomic philosopher:*  
*Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)*  
*"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"*  
*Be surprised, cheese our "own" way*

## DESSERT

à la carte

-  Crêpes Suzette 10,50  
*Crêpes Suzette*
- 
- Dame blanche à la Savarin 9,50  
*Dame blanche à la Savarin*
- 
- Gâteaux chauds au chocolat avec les fruits de tropical 9,50  
*Molten chocolate cake with tropical fruit*
- 
- Savarin unieke kaaspresentatie van de vijf mooiste Franse kazen 12,50  
« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »  
*Savarin unique cheese presentation: the five best French cheeses*  
« Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil »
- 
- Savarin's tulband met sinaasappel en Grand Marnier roomijs 14,00  
*Savarin's Bundt cake with orange and Grand Marnier ice cream*
- 
- Proeverij van ijs 5 diverse soorten ijs 12,00  
*Assorted ice cream*  
*5 types of ice cream*