



 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 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 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.



Diverse bereidingen van Westlandse tomaten met avocado, peulvruchten en dressing van geroosterde citroen

Various preparations of Western tomatoes with avocado, legumes and roasted lemon dressing

&



Gerookte zalmfilet, salade van ratte aardappel, groene asperge, crème fraîche en dressing van geroosterde citroen

Smoked salmon fillet, salad of rat potato, green asparagus, crème fraîche and dressing of roasted lemon



"Bouillabaisse Marseillaise" geserveerd met rouille, knoflookbroodsoldaatjes en geraspte Gruyère

"Bouillabaisse Marseillaise" served with rouille, garlic croutons and grated Gruyère

&

Bulgur met crème van artisjok, bospeen, peulvruchten, gebakken venkel en jus van snijbonen

Bulgur with artichoke cream, peas, legumes, baked fennel and gravy of beans

Kalfszwezerik met cevenne ui, gefrituurde sjalot, little gem, cevenne compote, doperwten en jus van snijbonen

Veal sweet bread with cinnamon onion, fried shallot, little gem, cevenne compote, peas and string bean jus

&



"Coq au vin à la Savarin" Krokante Bressekip met bospeen, bleekselderij, zilveruitjes, minichampignons, spekcrouton en jus van rode wijn.

"Coq au vin à la Savarin" Crispy Bresse chicken with peas, celery, silver sprouts, mini mushrooms, bacon and red wine sauce.

De wijze woorden van gastronomisch filosoof: 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 gourmet 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

&

Savarin's tulband met sinaasappel, compote van sinaasappel, kletskop van sinaasappel en roomijs van Grand Manier

Savarin's Gugelhupf with orange, orange compote, orange cookie and Grand Manier ice cream

Shared Dining is vanaf 2 personen te bestellen voor 49,50 per persoon.






Shared Dining can be ordered for 2 people or more for 49,50 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

-  Gerookte zalmfilet, salade van ratte aardappel, groene asperge, crème fraîche en dressing van geroosterde citroen 12,50
Smoked salmon fillet, salad of rat potato, green asparagus, crème fraîche and dressing of roasted lemon
-
-  Rundertartaar met Rotterdamsche oude, in het zuur gelegde mini champignons, radijsachtigen en aceto balsamico 14,50
Beef tartar with Rotterdamsche oude, pickled mini mushrooms, radishes and aceto balsamic
-
-  Noordzee krab met peulvruchten, mousse van ganzenlever en vinaigrette van groene appel 16,00
North Sea crab with legumes, goose liver mousse and green apple vinaigrette
-
-   Diverse bereidingen van Westlandse tomaten met avocado, peulvruchten en dressing van geroosterde citroen 9,50
Various preparations of Western tomatoes with avocado, legumes and roasted lemon dressing

TUSSENGERECHTEN / ENTREMETS

-  Filets van zeetong gegratineerd met groene kruidenkorst, chutney van limoen, frisée salade, beurre noisette 19,50
Filet of sole gratin with green herb crust, lemon chutney, frisian salad, hazelnut butter
-
- Kalfszwezerik met cevenne ui, gefrituurde sjalot, little gem, cevenne compote, doperwten en jus van snijbonen 17,50
Veal sweet bread with cinnamon onion, fried shallot, little gem, cevenne compote, peas and string bean jus
-
-  "Bouillabaisse Marseillaise" geserveerd met rouille, knoflookbroodsoldaatjes en geraspte Gruyère 14,50
"Bouillabaisse Marseillaise" served with roulette, garlic croutons and grated Gruyère
-
-   Gepofte cevene ui met selderij, zilte groenten en schuimige saus van Verjus 12,50
Puffed cinnamon onion with celery, silver vegetables and frothy sauce from Verjus



HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Gepocheerde kalfshaas, met merg gegratineerd, knolselderij, peulvruchten, melkschuim van zwarte peper en kalfsbouillon
<i>Poached veal tenderloin, gratined with marrow, celeriac, legumes, black pepper milk foam and calf broth</i> | 24,00 |
| --- | | |
|  | "Coq au vin à la Savarin" Krokante Bressekip met bospeen, bleekselderij, zilveruitjes, minichampignons, spekcroust en jus van rode wijn.
<i>"Coq au vin à la Savarin" Crispy Bresse chicken with peas, celery, silver sprouts, mini mushrooms, bacon and red wine sauce.</i> | 21,00 |
| --- | | |
| | Kreeft met bulgur, gebakken venkel, spinazie, punt paprika en schuimige saus van Verjus
<i>Lobster with bulgur, fried fennel, spinach, paprika and spicy sauce from Verjus</i> | 34,00 |
| --- | | |
|  | Bulgur met crème van artisjok, bospeen, peulvruchten, gebakken venkel en jus van snijbonen
<i>Bulgur with artichoke cream, peas, legumes, baked fennel and gravy of beans</i> | 19,50 |



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 gourmet 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

Millefeuille van gestoofde peer met crème van witte chocolade,
anijs en sorbet van lychee 9,50
Millefeuille of stewed pear with white chocolate cream, anise and lychee sorbet

Cremeaux van frambozen met verveine en sorbet van yoghurt 9,50
Cremeaux of raspberries with verbena and yoghurt sorbet

"Tarte au citron" met sorbet van roodfruit 9,50
"Tarte au citron" with red fruit sorbet

Savarin's tulband met sinaasappel, compote van sinaasappel,
kletskep van sinaasappel en roomijs van Grand Manier 14,00
Savarin's Gugelhupf with orange, orange compote,
orange cookie and Grand Manier ice cream

Proeverij van ijs 12,00
(5 variëteiten)
Ice cream tasting
(5 varieties)