

MIENU

Saisonnier

Heilbot	daslook · Westlandse tomaat · komkommer
Kabeljauw *	citroenrisotto · zeewier · laurier
Kalfsentrecôte	courgette · bospeen · vadouvan
Melkchocolade	passievrucht · mango · popcorn

3-gangen menu Saisonnier	55
4-gangen menu Saisonnier *	70
Kaas als extra gang · 3 stuks 15, 5 stuks 19.5, 7 stuks 24	

MIENU

chefs

Yellowtail	bloemkool · codium · bergamot · radijs postelein
Koolrabi ravioli *	Hollandse garnaal · bisque · calamansi
Ierse ossenhaas	asperge · Oost-Indische kers · sjalot
Aardbei	rabarber · honing · sinaasappel · amandel

3-gangen Chef's menu	60
4-gangen Chef's menu *	75
Kaas als extra gang · 3 stuks 15, 5 stuks 19.5, 7 stuks 24	

Free MIENU *never-ending passion*

Krabsalade	sesam · tomaat · zeekraal · selderij
Zeebaars	venkel · zeevenkel · kreeftensaus
Kwartelrouleau *	bospaddenstoelenrisotto · morille bieslook
Lam	lamsnek · lamsbout · doperwt · tomaat zwarte knoflook · lamsjus-basilicum
Ananas	cheesecake · pistache · sereh

4-gangen JRE never-ending passion menu	85
5-gangen JRE never-ending passion menu *	90
Kaas als extra gang · 3 stuks 15, 5 stuks 19.5, 7 stuks 24	

JRE
JRE RESTAURATEURS

ALACARTE

voor & tussengerechten

Heilbot	daslook · Westlandse tomaat · komkommer	29
Yellowtail	bloemkool · codium · bergamot · radijs postelein	27.5
Krabsalade	sesam · tomaat · zeekraal · selderij	30
Koolrabi rouleau	courgette · red meat radijs · raapstelen	23
Kabeljauw	citroenrisotto · zeewier · laurier	23
Koolrabi ravioli	Hollandse garnaal · bisque · calamansi	24
Venkel	gepofte sjalot · zeewier · laurier	22.5
Kwartelrouleau	bospaddenstoelenrisotto · morille bieslook	25.5

hoofdgerechten

Kalfsentrecôte	courgette · bospeen · vadouvan	29.5
Ierse ossenhaas	asperge · Oost-Indische kers · sjalot	50
Lam	lamsnek · lamsbout · doperwt · tomaat zwarte knoflook · lamsjus-basilicum	37
Gegrilde asperge	doperwt · Hollandaise · gepekelde eidooier	32
Zeebaars	venkel · zeevenkel · kreeftensaus	39

nagerechten

Melkchocolade	passievrucht · mango · popcorn	15
Aardbei	rabarber · honing · sinaasappel · amandel	16
Ananas	cheesecake · pistache · sereh	17
"Het Kaasatelier"	selectie kazen van 'Het Kaasatelier'	
	3 stuks	15
	5 stuks	19.5
	7 stuks	24

SPECIALS

Luxury

Irish Mór Oester per st.	citroen · rode wijnazijn-sjalotvinaigrette	6
Perle Imperial Kaviaar	House of Caviar · blini's · crème fraîche	100
Hele kreeft	frites · salade · saffraanmayonaise mosterdmayonaise · cocktailsaus	65
Dry-Aged Ierse Entrecôte 400gr.	frites · groene salade · rode wijn jus per 2 personen	75

menu's

Onze menu's worden uitsluitend per volledige tafel geserveerd, zodat u en uw gezelschap samen kunnen genieten van een harmonieuze culinaire beleving. Wij danken u voor uw begrip.

dieetwensen

Graag vernemen wij vooraf eventuele dieetwensen of allergieën, zodat onze brigade daar met de grootst mogelijke zorg en toewijding rekening mee kan houden. Wij danken u voor uw vertrouwen.

irish beef club

TROTSTE AMBASSADEUR VAN CHEF'S IRISH BEEF CLUB

In Ierland is geen gebrek aan dat ene speciale ingrediënt dat voor geweldig rundvlees zorgt: gras. Een Ierse rund loopt gemiddeld 220 dagen per jaar, 24 uur per dag buiten in uitgestrekte weilanden en eet dan... gras! Het buitenleven en grasdieet zorgt voor buitengewoon rundvlees, lekker mals met een intense vleessmaak.
- Richard de Vries

duurzaamheid

Restaurant, Hotel & Spa Savarin hecht als restaurant grote waarde aan duurzaamheid. Wij werken nauw samen met onze leveranciers en verlangen volledige transparantie over de herkomst van alle ingrediënten. Voor visgerechten gebruiken wij uitsluitend duurzaam gevangen of duurzaam gekweekte vis. Daarnaast biedt onze menukaart een zorgvuldig samengesteld aanbod aan vegetarische gerechten. Deze worden met aandacht en vakmanschap bereid door Chef Richard de Vries. Zo geven wij onze gasten bewust de mogelijkheid om vlees en/of vis uit te sluiten, zonder in te leveren op kwaliteit en beleving.