

●PODIUM●

Collection spring with seven courses...

To start..

cracker - pea & cheese from Utrecht

seabream "raw served" - djeroek - juice
Zeeuwse platte oyster - grapefruit - beervinegar & jalapeño
wild garlic – goat cheese - oloroso & macadamia
collection of vegetables "Podium"

● "Lucullus"

smoked veal tongue - foie gras & Romaine

● West-Flemish potato

mousseline- bechamel - buttermilk -
Dutch shrimp & beurre noisette

● Ravioli

zander - eel - Mosellewine -
old mimolette & roses

● "Bouchée à la reine"

a ragout... of poulet noir - crayfish -
cockscomb - herbs & pate brisée

● "Paris la nuit"

Dutch lamb - "sauce blanche" - harissa - baharat- sesamebread -
baba ganoush - cardoon a l'orange

● Herbs

tarragon - chervil – pomegranate
"esprit" by Fenny van Wees

● Greek yogurt

"Manuka" honey & old Balsamic vinegar

€ 75 per person for the menu

A la carte •

● Starters

Collection of vegetables "Podium" 25

"Utregs finest"
local sausage, piccalilli, eel, sorbet of pickles, avocado 25

West-Flemish potato
Oosterscheldelobster, beurre noisette, bechamel with buttermilk 25

● Second courses

Ravioli ©Podium 2010
confit of oxtail, Parmesan cheese, balsamic vinegar 21

Veal sweetbread "lacquered"
gravy with absinthe reduction, almonds 25

● Main dishes

Brill
prepared à la Dugléré with grey shrimps 27

"Paris la nuit"
lamb, harissa, bread, tzatziki, baba ghanoush, cardoon 30

Roe deer "Albufera"
truffle, duck liver, white port 35

● Cheese and/or dessert

Cheeses
selected by van Tricht Antwerp, Choice from our chariot 14

"Herbs"
tarragon, chervil, pomegranate, "esprit" by Fenny van Wees 13

Fraise Gariguet
yogurt, lemon 17,50

*All dishes including bread & pastry are prepared everyday from raw ingredient till the final result.
No compromise on quality.
Allergens however are not excluded. The menu's can be ordered only per table.

●PODIUM●

Collectie lente met zeven gerechten...

Om mee te starten..

cracker - spliterwten & Utrege se kaas

zeebrasem "rauw" - djerboek - choya
Zeeuwse platte -pompelmoes - bierzijn & jalapeño
daslook - geitenkaas - oloroso & macadamia
collectie van groenten "Podium"

● "Lucullus"

gerookte kalfstong - foie gras & Romeinsla

● Vlaamse aardappel zoals thuis..

mousseline- bechamel - karnemelk -
handgepelde garnaaltjes & gebrande boter

● Ravioli

snoekbaars - gerookte paling - Moezelwijn -
waterkers -oude mimolette & roos

● "Bouchée à la reine"

een ragout... van poulet noir - rivierkreeft -
hanenkam - voorjaarskruidjes & pate brisée

● "Paris la nuit"

Nederlands lam - "sauce blanche" - harissa - baharat- sesambrood -
baba ganoesj - kardoen a l'orange

● Kruiden

dragon - kervel - granaatappel
"esprit" by Fenny van Wees

● Griekse yoghurt

"Manuka" honing & oude Balsamico

€ 75 per persoon voor het menu

A la carte •

● Voorgerechten

Collectie van groenten "Podium"	25
"Utregs finest" <i>ossenvorst, piccalilly, gerookte paling, sorbet van zure bom, avocado</i>	25
Vlaamse aardappel zoals thuis... <i>Oosterscheldekreeft, gebrande boter, bechamel met karnemelk</i>	25

● Tussengerechten

Ravioli ©Podium 2010 <i>gekonfijte runderstaart, Parmezaan, Balsamico</i>	21
Kalfszwezerik "gelakt" <i>jus met reductie van absint, amandel</i>	25

● Hoofdgerechten

Griet <i>bereid à la Dugléré met grijze gamaaltjes</i>	27
"Paris la nuit" <i>lamsrug en bout, harissa, brood, tzatziki, baba ganoesj, kardoen</i>	30
Reegeit "Albufera" <i>truffel, eendenlever, witte port</i>	35

● Kaas en/of dessert

Kazen van de wagen <i>van kaasmeester van Tricht</i>	14
"Kruiden" <i>dragon, kervel, granaatappel, "esprit" by Fenny van Wees</i>	13
Fraise Gariguet <i>yoghurtijs, citroenzeste</i>	17,50

*Alle gerechten inclusief brood & patisserie worden dagelijks vers bereid van grondstof tot eindresultaat. Zonder enige concessie aan kwaliteit. Allergenen zijn echter niet uitgesloten. De menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.