

● MENU PODIUM ●

Om mee te starten..

cracker “Kanaalstraat” – harissa – labneh - roosjes

“fish treasure of the sea” - djeroek - choya
“bierbostel” - zandwortel - freekeh – onrijpe vlierbes
watermeloen – groene kardemom – Mastiha – appel

● To continue...

Geay oester No.3 gekonfijt in Ibericovet
velouté van kappers & wilde venkel – chasselas druifjes

● “Devils potato”

aardappel – curry – ui & ei – sambal – waterkers

● Zwaardvis

“crumble” – spek & bottarga – bloemkool & olijfjus

● Schol

bruine boter & Japanse citroen – pompoen

● “Snack”

nugget – tex mex - zure ui

● Raviolo © Podium 2010

gekonfijte runderstaart - mascarpone
Parmezaan & oude balsamico

● Witlof

kooieend – kombu – knolselder – Piemontese hazelnoot – bittere slasoorten

● Kazen van de wagen

van kaasmeester van Tricht
(supplement €17,50)

● Citroen

€ 75 per persoon voor het menu

A la carte •

● Voorgerechten

Zwaardvis <i>"crumble", spek & bottarga, bloemkool & olijffus</i>	25
"Utregs finest" <i>ossensorst, piccalilly, gerookte paling, sorbet van zure bom, avocado</i>	25
Vlaamse aardappel zoals thuis... <i>kreeft, gebrande boter, bechamel met karnemelk</i>	25

● Tussengerechten

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

● Hoofdgerechten

Wild (naar markt aanbod) <i>klassiek bereid</i>	35
Grietbot <i>bereid à la Dugléré met grijze garnaltjes</i>	35
Kooieend "op het karkas" <i>witlof, kombu, knolselder, Piemontese hazelnoot, bittere slasoorten (voor 2 personen)</i>	60

● Kaas en/of dessert

Kazen van de wagen <i>van kaasmeester van Tricht</i>	17,50
Citroen	13

*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.

● MENU PODIUM ●

To start..

cracker "Kanaalstraat" – harissa - labneh - roses

"fish treasure of the sea" - djeroek - choya
"bierbostel" - carrot – freekeh – green elderberry
watermelon – green cardamom – Mastiha – apple

● To continue...

Geay oyster No.3 in a confit of iberico
velouté of capers & wild fennel – chasselas grapes

● "Devils potato"

curry – egg & onion – sambal – watercress

● Swordfish

"crumble" – bacon & bottarga – cauliflower & olive

● Plaice

beurre noisette & Japanese lemon - pumpkin

● "Snack"

nugget – tex mex – sour onion

● Raviolo © Podium 2010

confit of oxtail - mascarpone
Parmezan cheese & balsamic vinegar

● Chicory

wild duck – kombu – celeriac – hazelnut from Piedmont – bitter lettuce

● Cheeses

selected by Van Tricht Antwerp, choice from our chariot
(supplement €17,50)

● Lemon

€ 75 per person for the menu

A la carte •

● Starters

Swordfish <i>"crumble", bacon & bottarga, cauliflower & olive</i>	25
"Utregs finest" <i>local sausage, piccalilli, eel, sorbet of pickles, avocado</i>	25
West-Flemish potato <i>lobster, beurre noisette, bechamel with buttermilk</i>	25

● Second courses

Ravioli ©Podium 2010 <i>confit of oxtail, Parmesan cheese, balsamic vinegar</i>	21
Veal sweetbread "lacquered" <i>gravy with absinthe reduction, almonds</i>	25

● Main dishes

Wild (what the market has to offer) <i>classic preparation</i>	35
Brill <i>prepared à la Dugléré with grey shrimps</i>	35
Wild duck <i>chicory, kombu, celeriac, hazelnut from Piedmont, bitter lettuce (for 2 persons)</i>	60

● Cheese and/or dessert

Cheeses <i>selected by van Tricht Antwerp, choice from our chariot</i>	17,50
Lemon	13

*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.