

● MENU PODIUM ●

Om mee te starten..
wonton – oudwijker – augurk

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

● To continue...
Zeeuwse platte – kalamansi - iberico
velouté van kappers & wilde venkel – chasselas druifjes

● Sint-Jakobsnoot
rode kool – wasabi – shiso & miso

● Zwaardvis
“crumble” – spek & bottarga – bloemkool & olijfjus

● Schol
bruine boter & Japanse citroen – pompoen

● Raviolo © Podium 2010
gekonfijte runderstaart - mascarpone
Parmezaan & oude balsamico

● Witlof
kooieend – kombu – knolselder – Piemontese hazelnoot & “Gyoza”

● Kaaswagen van het jaar
geselecteerd door Gault & Millau fromager van het jaar 2018, Jasper de Jong
(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
Sint-Jakobsnoot <i>rode kool, wasabi, shiso & miso</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
Vlaamse aardappel zoals thuis... <i>kreeft, gebrande boter, bisque</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

Kaaswagen van het jaar <i>geselecteerd door Gault & Millau fromager van het jaar 2018, Jasper de Jong</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..

wonton – oudwijker - pickle

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

● To continue...

“Zeeuwse platte” oyster – kalamansi - iberico
velouté of capers & wild fennel – chasselas grapes

● Scallop

red cabbage – wasabi – shiso & miso

● Swordfish

“crumble” – bacon & bottarga – cauliflower & olive

● Plaice

beurre noisette & Japanese lemon - pumpkin

● Raviolo © Podium 2010

confit of oxtail - mascarpone
Parmezan cheese & balsamic vinegar

● Chicory

wild duck – kombu – celeriac – hazelnut from Piedmont & “Gyoza”

● Cheeses

selected by Gault & Millau fromager of the year 2018, Jasper de Jong
(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
Scallop <i>red cabbage, wasabi, shiso & miso</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
West-Flemish potato <i>lobster, beurre noisette, bisque</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 Gault & Millau fromager of the year 2018, Jasper de Jong</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.