



MENU DU SPH

99,-

7 gangen met bijpassende wijnen, amuses,
onbeperkt tafelwater en koffie of thee met friandises na.

HEEFT U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten. Wij passen indien mogelijk elk gerecht aan uw wensen aan.

Voor enkele gerechten vragen wij een meerprijs bovenop de menuprijs.

Deze staat aangegeven achter het gerecht.

Bijpassende wijn bij elke gang? Onze ervaren brigade helpt u graag. Vraag de bediening naar de mogelijkheden.

Dagelijks werken wij met uitsluitend verse producten en het beste wat het seizoen te bieden heeft. Daardoor kan het voorkomen dat enkele ingrediënten variëren.

TASTING MENU

Wij bieden u graag een tasting menu van onze kaart bestaande uit 3 tot 7 gangen.

Dit is uitsluitend per tafel te bestellen. Invulling van de menu wordt samengesteld door onze Chef kok Jasper Mol

3 gangen 35,-

4 gangen 42,-

5 gangen 48,-

6 gangen 55,-

7 gangen 59,-



VOORGERECHTEN

Short ribs – watermeloen – tomaat – Jack Daniel's	9
Forel – rode biet – dashi - zeewier	10
Rode kool - piccalilly – dragon ijs	8

TUSSENGERECHTEN

Skrei –brandade – dennennaald – jeneverbes	12
Knolselderij – truffel – pecorino	9
Kwartel – asperge – landcress	12

HOOFDGERECHTEN

Mozzarella – artisjok – ras el hanout – parel couscous	20
Simmentaler rund entrecôte – Madeira – pomme fondant – asperges (supplement eendenlever 4,-)	28
Bereidingen van Gronings big – bloemkool – Madeira - zuurdesem	20
Rog vleugel – mandarijn – venkel – groene appel	19

DESSERTS

Peer – Pure chocolade – earl grey ijs	8
Pistache ijs – noga – honing	9
Kaasplankje van 'van der Ley' uit Groningen (meerprijs menu 3,-)	11

*Voor groepen vanaf 8 personen serveren wij uitsluitend ons tasting menu
Vraag de bediening om informatie*