

PUUR GENIETEN

Diner

recept voor een
topbeleving

KOUDE VOORGERECHTEN

Rustieke broodbol met aioli en kruidenboter	2 personen	4,95
	4 personen	7,95
Trio van gerookte vis: zalmroosje, makreelmousse en palingtartaar met doperwtencrème en mierikswortel		16,75
Farm Fields rundercarpaccio met truffelmayonaise, pittensmix, kappertjes, Old Amsterdam (oude kaas), crunch en cress		16,75
Ceviche van zeebaars, met 'tjgermelk', maiscrème, radijs, chiliolie en gember		14,25
Langzaam gegaard buikspek met een oosters tintje, geserveerd met mayonaise, gefermenteerde knoflook, zoete zuurkoolsalade en wasabi-kroepoek		15,75
Bietencarpaccio met bietencrème, ingelegde biet, veldsla, crunch en appeldressing (V)		12,95

WARME VOORGERECHTEN

Zoete aardappelsoep met crème fraîche (V)		8,25
Tomatensoep van pomodori-tomaten, geserveerd met pesto, croutons en crème fraîche (V)		8,25
Gamba's in een kruidige woksous met knoflook en taugé		14,95
Risotto met spinazie, room en Pecorino (Italiaanse schapenkaas) (V)		13,75

MAALTIJDSALADES

Salade met Farm Fields rundercarpaccio, truffelmayonaise, pittensmix, kappertjes, Old Amsterdam (oude kaas), crunch en cress		17,50
Salade 'surf & turf': mesclun, oosterse saus, biefstukpuntjes, gamba's en wokgroenten		18,25
Salade met rode biet, geitenkaas, honing, balsamico en cress		17,50

Alle salades worden geserveerd met brood en kruidenboter



PUUR GENIETEN

Diner

recept voor een
topbeleving

HOOFDGERECHTEN

Farm Fields rundersteak van de haas met groenepepersaus of champignonroomsaus	125 gram 175 gram 225 gram	26,95 31,50 39,95
Eendenborst met een coulis van blauwe bessen		24,75
Kabeljauw met geroosterde bospeen, erwtenpuree en limoen-wittewijnsaus		24,75
Malse kipsaté met atjar, kroepoek, satésaus, kokos en ei		21,75
Schnitzel PUUR, met spek, ui, champignons en een rijke jus		22,75
Okonomiyaki: Japanse omelet gevuld met kool, shiitake en taugé, geserveerd met oosterse saus, kewpie mayonaise en lente-ui (V)		18,75
Ravioli met spinazie-ricottavulling, geserveerd met pestosaus en gegrilde tomaatjes (V)		18,75

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bordgarnituur en verse friet

EXTRA TE BESTELLEN

Portie friet		3,75
Gegrilde seizoensgroenten		7,00
Salade PUUR: sla, tomaat, komkommer, rode ui, croutons en kruidendressing		5,00



PUUR GENIETEN

Diner

recept voor een
topbeleving

KINDERMENU

Tomatensoepje	4,95
Pannenkoek om zelf te versieren	8,95
Farm Fields runderbiefstuk van de haas (80 gram) in eigen jus met verse groenten	12,50
Verse visfilet (80 gram) met verse groenten en friet	12,50
Pasta bolognese	9,95
Verse frietjes met kipnuggets, frikandel, kaassoufflé of kroket	8,95

Bij ieder kindermenu is er een verrassing uit de PUUR grabbeldoos.

DESSERTS

Crème brûlée met witte chocolade, geserveerd met een bol sinaasappelijs, munt en chocola	9,25
Limoncello-tiramisu met citroenijs	8,95
Cheesecake met Oreo-bodem, pistache en een bol cookie-roomijs	9,25
'Goed gevuld': bastognekoek, mascarpone en rood fruit (PUUR specialiteit)	8,95
Klassieke Dame Blanche: vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom	9,25
Kaasplankje van Top Zuivel: 4 soorten kaas, geserveerd met confituur en notenbrood	13,75
Koffie/thee met 3 huisgemaakte lekkernijen naar keuze	8,95
Kinderijsje: uniek ijsbakje (om mee te nemen) gevuld met vanille-ijs	7,95

