

Als gast neemt u actief deel aan het leerproces van onze studenten en u bent een zeer belangrijke schakel tussen theorie, school en praktijk. Vandaag neemt u opnieuw plaats in de schoolbanken, maar u mag nu gerust achteroverleunen en genieten van wat de studenten voor u koken en hoe zij u bedienen.

Onze studenten brengen in het restaurant hun opgedane kennis en vaardigheden in de praktijk. Zij zijn soms nog onervaren, maar bekwame en ervaren docenten begeleiden hen. Samen staan zij garant voor een leerrijke en bijzondere gastronomische ervaring. Laat u verrassen en eet smakelijk.

LUNCHMENU

(TWEË GANGEN) INCL. KOFFIE/THEE € 12,50

ASPERGE VELOUTÉ

Asperge | mimosa van ei | zeekraal

KOGELBIEFSTUK

Mosterd | dragon | peper | pommes dauphine

QUICKLUNCH DEAL

€ 6,00

DAGSPECIAL & SOEP

Dagelijks wisselende lunchgerechten.

Vraag het uw gastheer/-vrouw.

LUNCHKAART

€ 4,50

KÖFTE VAN LAMSGEHAKT

Mini pita | tzatziki | little gem

ZUURDESEMBROODJES 'ZEELAND'

Roerei | kropsla | oude Zeeuwse kaas | tomaat

ASPERGES

Gerookte zalm | beurre blanc | bieslook | roze peper

PIADINA

Ragout | parmaham | gorgonzola | basilicum

MAROKKAANSE KIPNUGGETS

Harissa | yoghurt | tomaat | koriander

SOEPEN

€ 2,00

ASPERGE VELOUTÉ

Asperge | mimosa van ei | zeekraal

KNOLSELDERIJSOEP (Vegetarisch mogelijk)

Hazelnoot | knoflookchips | Hollandse garnalen

VOEDSELALLERGIE? MELD HET ONS!

RESERVEER VIA ONZE FACEBOOKPAGINA OF VIA [PUURALACARTE.NL](https://puuralacarte.nl)

Als gast neemt u actief deel aan het leerproces van onze studenten en u bent een zeer belangrijke schakel tussen theorie, school en praktijk. Vandaag neemt u opnieuw plaats in de schoolbanken, maar u mag nu gerust achteroverleunen en genieten van wat de studenten voor u koken en hoe zij u bedienen.

Onze studenten brengen in het restaurant hun opgedane kennis en vaardigheden in de praktijk. Zij zijn soms nog onervaren, maar bekwame en ervaren docenten begeleiden hen. Samen staan zij garant voor een leerrijke en bijzondere gastronomische ervaring. Laat u verrassen en eet smakelijk.

MAANDAG DINERMENU

(DRIE GANGEN)

€ 15,00

KROKANTE RISOTTO

Serranoham | groene kruidenmayonaise | Parmezaan

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE

Krieltjes | ei | Walcherse ham | zeekraal | Hollandaise saus

OF

KABELJAUW

Asperges | lamsoor | aardappelwafel | blanke botersaus

CRÊPE SUZETTE

Sinaasappel | vanille roomijs | atsina cress

VOORGERECHTEN

€ 5,00

KROKANTE RISOTTO

Serranoham | groene kruidenmayonaise | Parmezaan

SALADE VAN GROENE EN WITTE ASPERGES

Flinterdunne crostini's | gepocheerd ei | botervinaigrette

2X MAKREEL

Gemarineerd | rilette | mosterdzaad | waterkers

LAMSHAM

Artisjok | tomaat | pijnboompitten | truffel mayonaise

HOOFDGERECHTEN

€ 7,50

LAMSRACK VAN DE BIG GREEN EGG

Aubergine | courgette | artisjok | gepofte bataat

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE (Vegetarisch mogelijk)

Krieltjes | ei | Walcherse ham | zeekraal | Hollandaise saus

KABELJAUW

Asperges | lamsoor | aardappelwafel | blanke botersaus

KOGELBIEFSTUK

Mosterd | dragon | peper | pommes dauphine

NAGERECHTEN

€ 5,00

CRÊPE SUZETTE

Sinaasappel | vanille roomijs | atsina cress

CRÈME BRÛLÉE

Tonka bonen | vers fruit | tuile

KAASPLATEAU 'PUUR'

Chutney | hazelnoot-dadel cracker | druiven

EXTRA - SUPPLEMENTEN

€ 2,20

PUNTZAK VERSE FRITES

Mayonnaise of ketchup

MANDJE DESEMBROOD

Kruidenboter en tapenade

SCHAALTJE SALADE UIT HET SEIZOEN

ECHT GEEN RUIMTE MEER VOOR EEN DESSERT, OF TOCH EEN BEETJE ZOET NA? € 3,50

KOFFIE OF THEE COMPLEET

Zeeuwse bonbon | chocolade brownie | madeleine uit eigen patisserie

VOEDSELALLERGIE? MELD HET ONS!

RESERVEER VIA ONZE FACEBOOKPAGINA OF VIA [PUURALACARTE.NL](https://puuralacarte.nl)