

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

PETERSELIESOEP

Gerookte forel | crème fraîche | cress

VARKENSHAAS

Munster kaassaus | aardappelpuree | worteltjes au beurre

QUICKLUNCH DEAL

€ 6,00

DAGSPECIAL & SOEP

Dagelijks wisselende lunchgerechten.

Vraag het uw gastheer/-vrouw.

LUNCHKAART

€ 4,50

STRAMMERMAX (Vegetarisch mogelijk)

3 Zeeuwse eitjes | kaas | boerenham | desembrood

SCHNIKENBROT

Zeeuws roggebread | kruidenroomkaas | radijs | Schwarzwälder schinken

FLAMMKUCHEN (Vegetarisch mogelijk)

Crème fraîche | spek | rode ui | rucola

LEBERKÄSE

Kaiserbroodje | aardappelsalade | grillworst | mosterd

BRATWURST

Zuurkool | gebakken uien | curry-ketchup

SOEPEN

€ 2,00

PETERSELIESOEP

Gerookte forel | crème fraîche | cress

LINZENSOEP (MAALTIJDSOEP) (Vegetarisch mogelijk)

Aardappel | prei | knolselderij | rookworst

VOEDSELALLERGIE? MELD HET ONS!

RESERVEER VIA ONZE FACEBOOKPAGINA OF VIA [PUURALACARTE.NL](https://www.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

ZWIEBELKUCHEN (Quiche)

Vegetarische spek | kummel | oude Zeeuwse kaas

KALFS WIENERSCHNITZEL

Gebakken aardappelen | groene salade | spiegeleitje

OF

SCHOL

Rookspek | aardappelpuree | spinazie

APFELSTRUDEL

Bladerdeeg | appel | rozijnen | vanillesaus

VOORGERECHTEN

€ 5,00

ZWIEBELKUCHEN (Quiche)

Vegetarische spek | kummel | oude Zeeuwse kaas

WURSTSALAT

Botersla | augurken | uien | bieslook | bratwurst

GEMARINEERDE ZALM

Aardappelsalade | kappertjes | yoghurt

KROKANTE LANGOUSTINE

Zuurkoolspek | sinaasappel | kruidnagel | zuurkoolsalade

HOOFDGERECHTEN

€ 7,50

ZUURKOOLSCHOTEL (Vegetarisch mogelijk)

Rookspek | witte bonen | uien | gebakken aardappelen

KALFS WIENERSCHNITZEL

Gebakken aardappelen | groene salade | spiegeleitje

VARKENSHAAS

Munster kaassaus | aardappelpuree | worteltjes au beurre

SCHOL

Rookspek | aardappelpuree | spinazie

NAGERECHTEN

€ 5,00

KAISERSCHMARRN

Flensjes | pruimencompote | appel

APFELSTRUDEL

Bladerdeeg | appel | rozijnen | vanillesaus

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://www.puuralacarte.nl)