

Diner

Wildweken

Tijdens de Wildweken kunt u genieten van een 3- of 4-gangenwildmenu.

3-gangenwildmenu 44,50
Wildzwijn 
tortelloni | bospaddenstoel | kastanje | roodlof

Duo van hert
wintergroenten | stamppot | stoofpeer | jeneverbesjus
met gebakken eendenlever + 4,50

Appeltaartje
vanillesaus | praliné roomijs | appelbloesem

4-gangenwildmenu 52,50
+ **Wildbouillon**
eekhoortjesbrood | ravioli | tomaat | sherry

Verrassingsmenu

Dagelijks serveren wij een wisselend verrassingsmenu.

Een culinair menu waar ons keukenteam al haar creativiteit in kwijt kan, bestaande uit gerechten die niet op de kaart staan. Uiteraard houden wij rekening met uw wensen en/of allergieën.

3-gangen verrassingsmenu 39,50

4-gangen verrassingsmenu 47,50

5-gangen verrassingsmenu 55,00

De gerechten uit het verrassingsmenu zijn ook als los gerecht te bestellen.

Wijnarrangement

Combineer uw diner of verrassingsmenu met een passend wijnarrangement:

Bijpassend glas vanaf 7,00

2-glazen wijnarrangement 14,50

3-glazen wijnarrangement 21,50

4-glazen wijnarrangement 28,50

5-glazen wijnarrangement 35,50

De wijnarrangementen zijn ook als halve glazen te bestellen.

Voor- & tussengerecht

Alle voorgerechten worden geserveerd met (glutenvrij) brood

Herfstsalade  
pompoen | geitenkaas | hazelnoot | Masala kerrie 12,50 / 9,50


Reuze gamba
krokante wonton | sesam | mango | chili 14,50 / 12,00

Bouillabaisse (soep)
Noordzeevis | schaaldieren | schelpdieren 13,00 / 11,00



Wildbouillon
eekhoortjesbrood | ravioli | tomaat | sherry 9,50 / 8,00

MRJ carpaccio 
mierikswortel | biet | truffelcrème | mozzarella 13,50 / 11,00

Wildzwijn 
tortelloni | bospaddenstoel | kastanje | roodlof 14,50 / 12,00

Verrassing 
voorgerecht uit het verrassingsmenu 11,00 / 9,50

De voorgerechten kunnen ook als tussengerecht besteld worden. Deze prijs staat vermeld in het *oker*.

 (kan als) groentegerecht
 gerecht met ingrediënt(en) uit de streek


“ *Onze naam is niet voor niets Zuiver. Wij hechten grote waarde aan goede producten, liefst zoveel mogelijk van het seizoen, uit de regio en met liefde gemaakt. Daarom hebben we vis op onze kaart afkomstig van duurzame visserij met MSC keurmerk (Marine Stewardship Council).* ”




Hoofdgerecht

Sukadesteak van Hollands weiderund 
geroosterde groenten | hete bliksem | rodewijnsaus 25,00
met gebakken eendenlever + 4,50

Duo van hert
wintergroenten | stamppot | stoofpeer | jeneverbesjus 24,00
met gebakken eendenlever + 4,50

Maïshoender 
zuurkool | aardappelgratin | kruidenfarce | champignonjus 21,50
met gebakken eendenlever + 4,50


Kikkererwtten köfte 
maïswafel | paprika | yoghurt raita | avocado 19,50

Kabeljauw
groene groenten | ansjovis-aardappel | beurre blanc 23,50

Zalmforel
bladgroenten | inktvis | risotto | gepofte tomaat 22,50

Verrassing 
hoofdgerecht uit het verrassingsmenu 23,00

Kindergerechten 
Restaurant Zuiver heeft ook van alles in huis voor kinderen. Speciaal voor de culinaire kinderen onder ons zijn de meeste gerechten ook als kinderportie te bestellen. Uiteraard kunnen kinderen ook kiezen voor Franse frieten met snack en salade.

 (kan als) groentegerecht
 gerecht met ingrediënt(en) uit de streek

“ Naast lekker eten, kunt u bij Restaurant Zuiver ook genieten van heerlijke wijnen. Ons team vertelt u graag meer over onze wijnen en helpt u graag met een bijpassende wijn voor de beste wijn-spijs combinatie. Benieuwd welke wijnen wij schenken? Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart. ”

Heeft u een allergie? Meld het ons


Nagerecht

Zuiver snoepen
wisselend | zoet | van het seizoen 12,00

Appeltaartje
vanillesaus | praliné roomijs | appelbloesem 9,00

Kruidige peperkoek
kaneelganache | amandel | nougat de Montélimar roomijs 8,50

Fair trade chocolade
gezouten karamel | witte chocoladesaus | vanilleroomijs 9,50

Europese kaas 
vijf kazen | rinse appelstroop | noten-vijgenbrood 14,00

Verrassing
nagerecht uit het verrassingsmenu 9,00

Friandises
wisselend | zoet | voor bij de koffie of thee 4,50 p.p.

“ De boerderij waarin Restaurant Zuiver is gevestigd, stamt uit 1860 en was gelegen aan de toenmalige Huppeldijk. Tot ongeveer 20 jaar geleden deed de boerderij dienst als woonhuis. Op de plek waar zich nu de open haard bevindt, waren twee slaapkamers gevestigd. De Herenkamer was het oude voorhuis, hier leefde het gezin. ”

‘Zuivere’ koffie

Zuivere koffie
Frangelico | Grand Marnier | room 7,75

Irish
Irish whiskey | basterdsuiker | room 7,75

Spanish
Tia Maria | room 7,75

French
Grand Marnier | room 7,75

Brasilian
Tia Maria | Grand Marnier | room 7,75

Italian
Amaretto | room 7,75