

# Vrestaurant Versaen

Beste gasten,

Ons nieuwe duurzame menu met voor 90% Nederlandse producten.

Het menu is een weerspiegeling van de seizoenen en de fantastische producten die ons mooie land en bij voorkeur lokale ondernemers te bieden hebben.

We gaan werken volgens het Dutch Cuisine concept.

Wij werken alleen met producten waar wij de herkomst van kennen en weten dat het een goed leven heeft gehad. Het is een menu met lokale producten zoals groenten, fruit en kruiden. Deze worden aangevuld met vlees en wild uit Nederland en vis, schaal/schelpdieren uit de rivieren en de Noordzee.

Een volledig vegetarisch menu is uiteraard ook mogelijk het zou wel fijn zijn als dit bij de reservering gemeld wordt.

Tijdens de lunch serveren wij een verrassing menu 3 t/m 6 gangen

Tijdens het diner serveren wij 5 t/m 8 gangen

Vrijdag en zaterdag serveren wij uitsluitend 6 t/m 8 gangen

**Na 20.00 uur serveren we nog maximaal 6 gangen**

Gerechten zijn ook a la carte te bestellen

Om verspilling tegen te gaan vragen wij u om **alle** dieet wensen van alle gasten bij de reservering te vermelden!

Op de avond zelf kunnen wij hier geen rekening meer mee houden!

Hans Derks & Team Versaen

## Versaen Tasting menu

Oude melk koel als tartaar / Zeeuwse oester / oester crème / kruiden mayonaise / zilte kruiden en umami vinaigrette

\*\*\*

Roos van biet en appel / oude geitenkaas / pistache / zwarte knoflook / specerijen  
(alleen bij 6 gangen)

\*\*\*

Beekridder zacht gegaard / karnemelk-dille vinaigrette / forel kaviaar / mierikswortel / radijs / kruiden crème / krokante aardappel

\*\*\*

Krokante terrine van aardappel / Baeri kaviaar / gerookte paling / bieslook / zeewier / roomkaas en champagne botersaus

\*\*\*

Sukade van Taurus oer rund / als cannelloni met Eikhaas uit Berghem / truffel / knolselderij / jenever spek / saus van paddenstoelen / kruidenolie en eigen jus

(Signatuur van de Chef, alleen bij 7 gangen)

\*\*\*

Gebraden Hertenkalf rug / aardpeer / roodlof / foie royale / olijfolie / eigen jus

\*\*\*

5 Hollandse kazen

(alleen bij 8 gangen of als supplement)

\*\*\*

Chocolade cilinder / peer / karamel / muscovado roomijs

Hollandse kazen als extra gang €15 Wijnarrangement per glas €9,5

Hollandse kazen i.p.v. dessert €5 Wijnarrangement per half glas €5,5

**Bijpassend alcohol vrij arrangement €7,5 per glas**

Wij schenken bij lunch/diner onbeperkt plat- of bruiswater voor €5 pp

**5 gangen €79, 6 gangen €89, 7 gangen €107, 8 gangen €117**