

Fine dining

Zomereditie

met liefde voor de regio en smaken

Voor

Orzo Ras el hanout

- Orzo, kruiden pesto (wildpluk), venkel geroosterd, venkel room dressing, walnoten ras el hanout crunch

Wijn suggesties:

Gruner Veltliner Loss - Oostenrijk

Makreel

- Makreel cheviche, courgette sjalot peterselie limoen noedel, creme rode ui met gefrituurde noedels

Rais Baixas Albarino Granbazan ' Contrapunto' - Portugal

Aardbei & picanha

- Salade met aardbei, radijs en cherrytomaten, framboos balsamico vinaigrette, picanha afgelakt met appelstroop

Pinot Noir Leyda - Chili

Tussen

Gamba mango

- Geconfijte gamba, spicy mango tomaten saus, roerbak baby paksoy en sesam

Wijn suggesties:

Montej Chardonney - Italie

Slider buikspek

- slider, buikspek, teriaki sesam, hoisin maionaise, gefermenteerde chinese kool (kimchi), uitjes

Riesling Feinherb Donatushof

Gnocchi limoen

- Gnocchi, limoen, noten salie boter, waterkers creme

Pinot Grigio delle Venezie 'Terre di Marca' - Italie

Hoofd

Loaded pie

- Loaded aardappeltaart, uien (cresjes, creme fraiche, ingelegde groenten, spicy drizzle, kaas krokantjes afgetopt met aioli

Wijn suggesties:

Montej Chardonney - Italie

Saltimbocca

- Saltimbocca (kalf), loaded little gem (grilled, kaas, chilli, uitjes), mousseline met kevel (boterzacht) en kervel olie

Chianti Colli Fiorentini 'Il Castelvechio' - Italie

Beekridder

- Beekridder licht gerookt, beurre noisette schuim, geroosterde knoflook bospeen, risotto met doperwt

Pinot grigio - Italie | Champagne of Cava

Na

Panna cotta

- vlierbloesem panna cotta, gin tonic vliergranitee

Wijn suggesties:

Moscato D'asti - Italie

Rabarber festival

- Rabarber plaatcake, aardbei yoghurt ijs, witte chocolade met limoen vlokken

Auslese - Oostenrijk

Trio sorbet

- Sorbet 3 soorten sorbet ijs, slagroom, crumble, choco en meringue

Kaasplankje - Verschillende soorten kaas van o.a Kaaslust uit Veenhuizen - 5.50 toeslag



Bij Bitter en Zoet vertalen we fine dining naar een unieke, betekenisvolle culinaire ervaring. Het draait bij ons volledig om het harmonieus samenbrengen van verfijnde smaken en texturen. Onze chef-kok en zijn gepassioneerde keukenbrigade hebben met uiterste precisie een menu samengesteld waarin elke smaakcombinatie verrast en klopt.

Gertjan & Suzan

Verrassingsmenu van de chef!

Kunt u niet kiezen of wilt u zich volledig in de watten laten leggen? Kies dan voor ons verrassingsmenu. U bepaalt het aantal gangen, en onze chef-kok en zijn keukenbrigade doen de rest.

Tarieven

- 3- gangen - 49.95
- 4- gangen - 57.50
- 5- gangen - 66.50

van den Bosch menu

Dit menu bevat 4 gangen | 59.95

Met dit menu brengen wij een **culinaire ode** aan Johannes van den Bosch, de visionaire oprichter van de Koloniën van Weldadigheid wiens levensverhaal onlosmakelijk verbonden is met zijn latere rol als Gouverneur-Generaal van Nederlands-Indië. Als eerbetoon aan deze historische kruisbestuiving tussen Veenhuizen en de Oost hebben wij gekozen voor de **Indonesische keuken** als invalshoek voor ons menu. Laat u meenemen op een **culinaire reis** waarin authentieke, geurige specerijen samensmelten met eigentijdse, lokale ingrediënten.

Selamat makan oftewel eet smakelijk

Tahu Telor - Een luchtige omelet met zachte tofu, overgoten met een verfijnde, licht pittige pinda-ketjapsaus. Knapperig afgetopt met frisse taugé, bosui, selderijblad en goudbruin gebakken krokante uitjes.

Wijn advies: **Riesling** Feinherb Donatushof - Duitsland

Soto Jagung - Een fluweelzachte, hartverwarmende maissoep getrokken met geurige gember en fris citroengras, afgerond met romige kokosmelk. Een smaakvolle ode aan de Indonesische keuken, traditioneel afgetopt met bosui en krokant gedroogde uitjes

Wijn advies: Les Favèdes **Vioignier** Réserve - Frankrijk

Indonesische Wildstoof - Een harmonieuze ode aan de Indonesische keuken. Krachtige rendang van hert, verrijkt met authentieke laos, geserveerd naast smaakvolle nasi kuning en boontjes in kokos. Het gerecht wordt perfect in balans gebracht door het friszure van de atjar en de verfrissende tonen van citroenmelisse.

Wijn advies: Cotes du **Rhone** - Frankrijk

Banoffee & Kopi - Een eigentijdse, Indonesisch geïnspireerde dessert-beleving van romige crème, zachte banaan en rijke karamel. Opgeschonken met een krachtige, aromatische koffie, waardoor de smaken harmonieus samensmelten.

Wijn advies: Px **sherry** of 10y oude tawny **port**

Als sfeervolle afsluiting van deze culinaire reis bieden wij u van het huis een heerlijk kopje koffie aan, geserveerd met een ambachtelijk stukje spekkeok.

Een uniek experiment

Het monumentale Veenhuizen is onlosmakelijk verbonden met Johannes van den Bosch, die hier als oprichter van de Maatschappij van Weldadigheid een gedurfd sociaal experiment startte om armoede te bestrijden. Als 'onvrije kolonie' werd het een strak geregisseerd landbouwdorp waar duizenden wezen en bedelaars via structuur en arbeid werden heropgevoed. Deze unieke geschiedenis is vandaag de dag nog overal voelbaar in het monumentale lanenlandschap, dat inmiddels is bekroond tot UNESCO Werelderfgoed.

