



WELKOM!

Uw avond uit start hier!

Stap binnen in een wereld van smaak, waar elk gerecht een verhaal vertelt en elke hap een ontdekkingsreis is. Onze menukaart nodigt u uit om te proeven, te delen en te genieten van verrassende combinaties en verfijnde ingrediënten.

Geen standaard driegangenmenu, maar een culinaire ervaring in meerdere rondes. Kies uit onze zorgvuldig geselecteerde kleinere gerechten en ontdek hoe smaken, texturen en geuren samenkomen tot pure verwennerij.

Een sprankelend begin?

Start uw avond met een glas koele, bruisende prosecco en verse oesters, een elegante opmaak naar een smaakvol avontuur.

Twijfelt u wat te kiezen?

Laat u verrassen door onze Chef's Choice: een met liefde en vakmanschap samengestelde selectie van onze mooiste gerechten. Neem de tijd, geniet van de ambiance en laat u meevoeren door de culinaire creaties van De Buren.

Proef. Ontdek. Beleef.

Team De Buren

CHEF'S CHOICE

Te bestellen per tafel

Laat je verrassen door de chefs van De Buren!
Dieetwensen? Vermeld dit bij de bediening.

Chef's Choice bestaat uit een uitgebreid 5 gangen diner. Te bestellen per tafel. Met deze culinaire reis door de menukaart bieden zij je de kans om te genieten van de verschillende gerechten die zij met een smaakvolle twist voor u bereiden!

€58,00 PER PERSOON

MENU

MIXED BROOD

Met huisgemaakte dips

7

OESTERS

- Classic

p/st 3.8

- Gegratineerd met parmezaan, citroen, kruidencrumble

p/st 4.5

OOSTERSE ZALMTARTAAAR

Met avocadocrème, forelkuit en krokante nori vellen

12

SUSHI

Sushi special van de dag

DAGPRIJS

TONIJN TATAKI

Gemarineerde tonijn met basilicum, koriander, pesto en dillecrème
op een bedje van wakame

15

BURRATA

Italiaanse burrata met basilicum-tomaten mousse, balsamico en gedroogde ham
(ook vegetarisch mogelijk)



12

CARPACCIO

Huisgesneden rundercarpaccio met zongedroogde tomaten, pijnboompitten,
Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en rucola

11

VITELLO TONNATO

Kalfsrosbief met tonijnmayonaise op tortillachips, parmezaan,
gerookte paprikacrème en rucola

11

KALFSTARTAAR

Met gekonfijte sjalot, gepocheerd kwartelei en knoflook crostini

14.5

TOM KHA KAI SOEP

Met lente ui, taugé en gamba

6.5

DIMSUM

Gestoomde, kleine hapjes uit de zuiderlijke Chinese keuken.
Gevuld met o.a. groente, vlees, vis en rijst

13

BAO BUN VEGA

Pulled mushroom met zoetzure ui, mosterdcrème en rode peper



10.5

DUMPLING WRAPS KROKANTE KIP

Huisgemaakte krokante kip, geserveerd met kleine dumpling wraps,
een julienne van prei en paprika, sojasaus en wasabi-dip

10.2

CRISPY RICE MET ZALM

Krokant gefrituurde sushi rijst met Japanse sesamdressing, avocado crème,
gerookte zalm en baconsnippers.

10.5

MENU

OOSTERSE GYOZA	✓	11
Gyoza gevuld met oosterse groente op een bedje van wakame, een krokant uitje, sriracha mayonaise, knoflookdressing, sesamzaad en lente ui		
TRUFFELRISOTTO	✓	10.5
Huisgemaakt met parmezaanse kaaskoek, gegrilde groente en rucola		
PASTA FRUITS DE MER		11.5
Italiaanse pasta met zeevruchten, gepofte paprika, Parmezaanse kaas, gerookte knoflook en rucola		
BEEF TATAKI		15.5
Dungesneden ossenhaas, met wakame, nacho-crumble, huisgemaakte ketjapsaus en mosterdmayonaise		
GEGRILDE KALFSENTRECOTE		15.5
Met gekonfijte groenten, pastinaakcrème, aardappelchips en sesam		
OOSTERSE BUIKSPEK		12
12 uur sous-vide gegaard met dragon daupine, gegrilde groene asperges en Amsterdamse uitjes		
BAVETTE		14.5
Met chimichurri en aardappel-pastinaak gratin		
COQUILLES	2/st	15
Gebakken coquilles met kalfsrisotto, crispy ham en doperwtencrème		
GAMBAS AGLIO E OLIO	4/st	13
Gewokte gamba's met knoflookolie en dip-brood		
VIS VAN HET SEIZOEN	DAGPRIJS	
Wisselend gerecht		
CEVICHE VAN ZEEBAARS		12
Rauwe zeebaars met bospeen en venkel in een huisgemaakte visbouillon.		

SIDES

PER 2 PERSONEN

CHIQUE FRIETJE	6
Met parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
ZOETE AARDAPPEL FRIET	6
FRISSE SALADE	3

DESSERTS

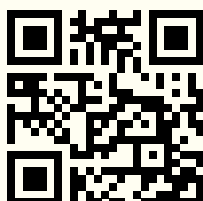
SPOOM	8
Met huisgemaakt citroenijs en Schlumberger White ICE	
<i>TIP: Ook heerlijk als tussengerecht om de smaakpapillen te neutraliseren!</i>	
CITRUS TRIO	11.5
Yuzu taartje, mini sinaasappel crème brûlée en citroenijs	
MANGO PEPER TAART	11
Met een krokante bodem van citrus en sinaasappelijs	
LIMONCELLO TIRAMISÚ	9.5
Huisgemaakte tiramisu van limoncello	
PROEVERIJ	14
Laat je verrassen door onze chefs	
KAASPLATEAU	14.5
Franse geitenbrie, Belgische roodkorst kaas, Pittige oude kaas en Brabantse blauwaderkaas met balsamico en vijgenjam en vijgenbrood	
+ Fonseca Ruby Port €5,5	

DESSERTWIJN

TORRES FLORALIS MOSCATEL ORO DESSERTWIJN	5.8
<i>Land: Spanje Druif: Moscatel</i>	
Deze natuurlijk zoete wijn heeft de fruitige smaak van oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel en rozijn. In de geur bloemige tonen van roos, geranium, lelie en kruidige aroma's van tabaksblad, cederhout, kruidnagel.	

TEVREDEN?

Scan de QR-code en laat uw recensie achter.



Was niet alles zoals u van ons gewend bent?
Meld het bij onze medewerkers.