



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
SUSHI Sushi special van de dag	DAGPRIJS	
TONIJN TATAKI Gemarineerde tonijn met sesamkorst, dille crème, ketjapsaus op een bedje van wakame		15
BURRATA Italiaanse burrata met gegrilde artisjok, vijgen en vijgencompote	✓	12
CARPACCIO Huisgesneden rundercarpaccio met sud 'n sol tomaatjes, pijnboompitten, Parmigiano, truffelmayonaise en rucola		11
RUNDERTARTAAR Huisgesneden rundertartaar met bieslookcrème en rodebietenijs		14.5
SOEP VAN HET SEIZOEN Wisselend gerecht		7.5
BAO BUN CHICKEN Met pulled chicken, mosterdcrème sesamzaad en rode peper		13
BAO BUN VEGA Met gemarineerde wilde paddenstoelen, mosterd crème sesamzaad en rode peper	✓	10.5
DUMPLING WRAPS MET KROKANTE KIP Huisgemaakte krokante kip, geserveerd met kleine dumpling wraps, een julienne van prei en paprika, sojasaus en wasabisaus		10.2
CRISPY RICE MET ZALM Krokant gefrituurde sushi rijst met Japanse sesamdressing, avocadocrème, gerookte zalm en baconsnippers		10.5
OOSTERSE GYOZA Gyoza gevuld met oosterse groente op een bedje van wakame, een krokant uitje, sriracha mayonaise, knoflookdressing, sesamzaad en lente ui	✓	11

MENU

HUISGEMAAKTE KIP TERIYAKI		10.5
Met zoetzure komkommer, atjar en bosui		
IBERICO RIB FINGERS		12.5
Malse rib fingers van de grill met een barbecuesaus, krokante gedroogde uitjes en piccalilly dip		
BEEF TATAKI		15.5
Dungesneden ossenhaas met wakame, nachocrumble, huisgemaakte ketjapsaus en mosterdmayonaise		
EENDENBORST		11
Op de huid gebakken eendenborst met pikante ketjapsaus en gekarameliseerde sjalotjes		
WILDZWIJN STOOF		11.5
Huisgemaakte stoofpot van wildzwijn, peterselie-dauphine aardappel en rodekool.		
OSSENHAASSPIES		14.5
Met chimichurri en aardappel-pastinaakgratin		
WILDE PADDENSTOELEN RISOTTO	✓	11
Huisgemaakte risotto met gebakken paddenstoelen en gegrilde paramigiano		
GAMBAS AGLIO E OLIO	4/st	13
Gewokte gamba's met knoflookolie en dipbrood		
VIS VAN HET SEIZOEN	DAGPRIJS	
Wisselend gerecht		

SIDES

PER 2 PERSONEN

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

DESSERTS

SPOOM

8

Met huisgemaakt citroenijs en Schlumberger White ICE

TIP: Ook heerlijk als tussengerecht om de smaakpapillen te neutraliseren!

CITRUS TRIO

11.5

Yuzu taartje, mini sinaasappel crème brûlée en citroenijs

MANGO PEPERTAART

11

Met een krokante bodem van citrus en sinaasappelijs

PROEVERIJ

14

Laat je verrassen door onze chefs

KAASPLATEAU

14.5

Franse geitenbrie, Belgische roodkorst kaas, pittige oude kaas en Brabantse blauwaderkaas met balsamico, vijgenjam en vijgenbrood

+ Fonseca Ruby Port €5,5

DESSERTWIJN

TORRES FLORALIS MOSCATEL ORO DESSERTWIJN

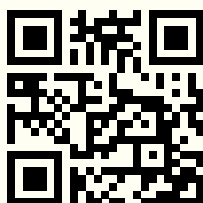
5.8

Land: Spanje | Druif: Moscatel

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 en 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.

DE BUREN

ETEN & DRINKEN