



WELKOM BIJ RESTAURANT DE BUREN!

Fijn dat u bij ons aanschuift voor het diner.
Bij ons draait alles om genieten; goed gezelschap,
smaakvolle gerechten en een ontspannen sfeer.

Of u nu kiest voor een uitgebreid diner of liever samen verschillende
gerechten ontdekt, wij zorgen ervoor dat alles klopt.

Onze keuken brengt herkenbare smaken met een verrassende twist,
met aandacht en plezier bereid.

Geniet, laat u verrassen en maak er een mooie avond van!

Team De Buren

Speciale dieetwensen?

Laat het ons weten, wij houden er graag rekening mee.

VOORGERECHTEN

OF OM TE DELEN

SOEP VAN DE DAG	7
Vraag de bediening naar de soep van de dag	
SUSHI VAN DE DAG	V.A. 13
Vraag de bediening naar de sushi van de dag	
BURRATA ✓	15
Italiaanse burrata met vijgen, gegrilde focaccia, basilicum en balsamicodressing	
KIP TERIYAKI (2/ST)	13.5
Zoetzure komkommer, bosui en atjar	
OOSTERSE G4OZA (4/ST) ✓	13.5
Gevuld met Oosterse groenten, wakame, gefrituurde uitjes, sesamzaad, srirachamayonaise en knoflookdressing	
CRISPY RICE MET ZALM	16
Krokant gefrituurde sushirijst met avocadocrème, gerookte zalm, baconsnippers en Japanse sesamdressing	
TONIJNTARTTAAR	16.5
Wakame, avocado en dille-olie	
GAMBA'S (6/ST)	16
Gewokte gamba's in romige knoflooksaus, geserveerd met focaccia	
CARPACCIO	16
Sud'n'Sol tomaatjes, pijnboompitten, Parmigiano, rucola en truffelmayonaise	
RUNDERTARTTAAR	16.5
Huisgesneden rundertartaar met een eidooier, herfstgroenten, brioche en truffelcrème	
MINI DUMPLINGS MET KROKANTE KIP	13.5
Huisgemaakte krokante kip met dumplings, julienne van prei en paprika, sojasaus en knoflookdressing	
GEROOKTE EENDENBORST	15
Sinaasappel-tijmcompote, toast, rucola en balsamicodressing	
GEGRILDE IBÉRICO-PLUMA	16.5
Limoencrème en appel-paprikasalsa	
BEEF TATAKI	17
Dungesneden ossenhaas met wakame, nacho-crumble, huisgemaakte ketjapsaus en wasabimayonaise	

KEUZESTRESS?

GENIET VAN ONZE FAVORIETE VOORGERECHTEN
VANAF 2 PERSONEN

Gamba's, tonijntartaar, Ibérico-pluma, beef tataki en dumplings met krokante kip

21.5 PER PERSOON

HOOFDGERECHTEN

PASTA VERDE ✓ Burrata, basilicum, roomsaus en pistachecrumble	21.5
PAELHOEN SUPRÊME Pastinaakcrème, geglaceerde worteltjes en vichyssoisesaus	24
GEBAKKEN HEILBOT Citroen, mousseline van aardappel, ingelegde appel en dille-citroencrème	26.5
EENDENBORST Op de huid gebakken eendenborst met knolselderij, rodekool en pruimen-peperjus	25.5
ZEEDUIVELSTAART Gegrilde groenten, aardappelgarnituur en remouladesaus	27.5
ENTRECÔTE Gegrilde entrecôte, groene asperges, aardappelgarnituur en beurre Café de Paris	29.5
TOURNEDOS Gebakken tournedos, gegrilde groenten, Pommes Anna, aardappelgarnituur en rode portsaus	31.5
GEMARINEERDE KIPSPIES Hasselback-aardappel, gegrilde groenten en tzatziki	23
MAALTIJDSALADE CARPACCIO Gemengde salade, pijnboompitten, Sud'n'Sol tomaatjes, Parmigiano en truffelmayonaise Geserveerd met brood	18
MAALTIJDSALADE KROKANTE KIP Gemengde salade, broad beans, Sud'n'Sol tomaatjes, Parmigiano en knoflook-citroen dressing Geserveerd met brood	18

SIDES

PER 2 PERSONEN

MIXED BROOD Huisgemaakte dips	4
CHIQUE FRIETJE Parmigiano en truffelmayonaise	6
ZOETE AARDAPPELFRIET Truffelmayonaise	6
FRISSE SALADE Gemengde frisse salade	3
GEGRILDE EN GEPOFTE GROENTE Fetakaas	5.5

DESSERTS

TIRAMISU Italiaanse tiramisu geserveerd met chocoladecrumble	11
HUISGEMAAKTE MAGNUM Parfait van bosvruchten gedipt in pure chocolade	11
HAZELNOOT-BROWNIE Huisgemaakte hazelnoot-brownie geserveerd met witte chocoladeijs	12
CRÈME BRÛLÉE VAN TONKABONEN Romige crème brûlée van tonkabonen met huisgedraaid perenijs	10
PROEVERIJ VAN DE CHEF Laat u verrassen door een verfijnde selectie van onze chefs	15
KAASPLATEAU Selectie van ambachtelijke kazen, geserveerd met vijgenbrood en compote	14.5
DIVERS GEBAK	VA 5.4

DESSERTWIJN

FONSECA LATE BOTTLED VINTAGE PORT <i>Land: Portugal</i> Een stevige port vol aroma's van pure chocolade, zwart fruit en zoethout. Het mondgevoel is gestructureerd met nuances van bittere chocolade en bosbessen. Heerlijk vol en sappig van smaak met zachte tannine.	6.5
ORRES FLORALIS MOSCATEL ORO DESSERTWIJN <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 en kruidnagel.	5.8

LEUKE AVOND GEHAD?

Scan de QR-code en laat uw recensie achter.



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