# Menu Proef Vroeg

Ontdek de smaken van Vroeg met een menu vol ambacht en variatie. Stel je eigen diner samen met gerechten van onze zorgvuldig samengestelde kaart of laat je verrassen door de chef!

Met een Menu Proef Vroeg kies je:

- 2 voorgerechten
- 1 hoofdgerecht
- 1 bijgerecht
- 2 nagerechten

Menu Proef Vroeg 52.50

## Smaak van Vroeg

Wij ontwikkelen onze gerechten met de seizoenen mee. Als we een nieuwe smaak in het seizoen lekker vinden, komt het gelijk op onze kaart.

## Zuurdesem bakkerij

In het hart van Vroeg zit de zuurdesem bakkerij. Onze broden en bakkersproducten vind je terug op de kaart. Het diner beginnen we met een kleine verrassing uit eigen bakkerij.

## Biodiversiteit op je bord

Vroeg kiest bewust voor zoveel mogelijk lokale producten, voor een gezonder voedselsysteem. Nieuwsgierig? Op onze website vind je meer informatie.

vroeg

# Broodnodig

Crackers — van het huis

Warm Vroeg brood uit de bakkerij — 8.75
huisgemaakte kruidendip

We hebben maandelijks een wisselend broodje.

Vraag de bediening naar de allergenen.

# Voorgerechten

Bestel 2 gerechtjes voor een volledig voorgerecht

Paddenstoelencrèmesoep — 8.25
krokante oesterzwam · zwarteknoflooktoast met tomatenjam

Steak tartaar — 8.75
eidooier · truffelmayonaise · gefrituurde kappertjes

Wildzwijnpaté — 9.25
gerookte knolselderij · zoetzure ui · pompoencrème

Tartaar van geelvinmakreel — 9.25
limoendressing · zilte groenten · uiencrumble

Gerookte ganzenfilet — 8.25
zuurkoolsalade · balsamico · vijg · pistachenoten

Quinoasalade — 7.25
bietenhummus · cantharellen · briochebrood

Zuurdesemfocaccia — 8.75
gebrande ricotta · pompoen · limoenolie · rozemarijn

bevat gluten · vegetarisch gerecht
bevat melk · veganistisch gerecht
bevat noten · gerecht met biodiversiteit
Allergenen? Vraag het ons.

# Hoofdgerechten

Maak je gerecht compleet met 1 of 2 bijgerechten

Gebakken hertenbiefstuk — 36.50
champagnezuurkool · blauwklaverkaas · stoofperensaus
meerprijs binnen Menu Proef Vroeg +7.50

Zeebaarsfilet — 26.50
pastinaak · zeekraal · antiboise

Bavette — 26.50
artisjokhart · pompoen · linzen · gember-lauriersaus

Langzaam gegaarde prei — 21.00
pompoen · boerenkoolchips · gesmolten boerenbrie · honing · hazelnoten

Gerookte biet — 22.00
pastinaakpuree · kastanjejus · aardpeerchips

# Bijgerechten

Ambachtelijke friet — 5.50
bieslookmayonaise

Gefrituurde aardappel — 5.50
zure room · bieslook

Biodiverse oogst — 5.50
groente uit het seizoen

Witlof — 5.50
aardpeer · kastanje

Linzensalade — 5.50
peer · gember · ui

Champagnezuurkool — 5.50
pompoenkaantjes · gefrituurde kappertjes

Stoofperen — 5.50
kaneel · sinaasappel · rode peper

# Klassiekers van Vroeg

Dry-aged ribeye — 34.50
witlof · aardpeer · kastanje · pikante Vroegboter

Veluwse wildstoof — 34.50
zilverui · bospaddenstoelen · stoofpeer

Kip van Vroeg — 28.50
biodiverse groenten

De klassiekers worden geserveerd met gefrituurde aardappel en salade en kunnen niet als hoofdgerecht binnen het Menu Proef Vroeg gekozen worden.

# Nagerechten

Kies 2 gerechtjes voor een volledig nagerecht

Gepocheerde peer — 7.75
roquefortcrème · walnoten

Chocoladebrownie salted caramel — 7.50
caramel crème fraîche · stoofperenijs

Koffiecrème brûlée — 6.75
notencrumble · kaneelijs

Witte chocolademousse — 8.25
speculaas · kardemomgel

Wentelteefje van suikerbrood — 6.25
bosvruchtencoulis · banketbakkersroom

# Laat je verrassen door de herfstige smaken van Vroeg