



SLANGEVEGT

Bij Slangevegt draait het om puur genieten. Seizoensgebonden, wisselend en altijd verrassend, **chef Patrick Hooijschuur laat de kwaliteit van lokale producten spreken in een meergangenmenu dat met het seizoen meegaat.** Leun achterover, luister naar de Vecht en geniet van de mooiste smaken.

tip

chefs menu

Laat je verrassen door de chef. Elk gerecht is gecomponeerd rond het beste wat het seizoen te bieden heeft.

Vier gangen
65,-

Vijf gangen
75,-

Zes gangen
85,-

Vanzelfsprekend houden wij rekening met uw (dieet)wensen en / of allergieën.

VOOR

Chefs entree ~ wisselend voorgerecht uit ons chef's menu 18

Terrine eendenbout ~ morille, abrikoos, doperwt 18

Pompoen 🍷 ~ chawanmushi, miso, beukenzwam, komijn 18

Buikspek en langoustine ~ gele curry, dadel, zuurkool, mosterdzaad 23

tussen

Chefs entremets ~ wisselend tussengerecht uit ons chef's menu 18

Bisque van zee kreeft ~ en flûte, cognacroom 16

Tom kha 🍷 ~ en flûte, kokos, limoenblad 15

Parelgort risotto 🍷 ~ eekhoortjesbrood, taleggio, rode ui 18

hoofd

Chefs piece ~ wisselend hoofdgerecht uit ons chef's menu 33

Ossenhaas ~ tosti kalfswang, gepofte sjalot, jus madeira 39
met gebakken zwezerik 7

Knolselderij 'steak' ⑤ ~ zwarte bes, XO, radicchio,
pommes alumettes 28

Rogvleugel ~ hutspot, crispy chili olie, beurre blanc prosecco 33

Zeetong ~ peterselie, hazelnoot, beurre noisette 52

Friet ~ mayonaise 7

Geroosterde bloemkool ~ amandel, bechamel 7

Gebakken zwezerik ~ 7

na

Chefs dessert ~ wisselend dessert uit ons chef's menu 14

Kokoscake ~ ananas, rum, witte chocolade-pistache-ijs 14

Sgroppino Pornstar Martini ~ vodka, vanille, prosecco,
passievruchtsorbet 11

Sgroppino ~ vodka, vanille, prosecco, citroensorbet 11

Madeleines ~ vier vers afgebakken Madeleines 9

Bonbons van Smit's Delicious ~ diverse smaken, per stuk 3
ook verkrijgbaar als giftdoosje 12

Kazen van Kaasfort Amsterdam ~ bijpassend garnituur 18
Supplement bij chef's menu + 5