



BIO_POP-UP PROEF LOKAAL

15.11.19 T/M 17.11.19
POP-UP RESTAURANT
DE MOESTUIN UTRECHT

Bio Proeflokaal Menu Impressie

In het menu wordt zo veel mogelijk gewerkt met biologische producten van de Smaakspecialist en verse producten uit De Moestuin. De gerechten zullen in lijn met onderstaande menu-impressie worden geserveerd.

Bieten Tartaar

Citrus - Olijvonaise | Sisho Green | Mierikswortel | Rode Biet |
Granny Smith & Rook olie

Lasagne van Moestuin groenten

Snijbiet | Palmkool | Savooikool | Koolrabi | Soubise Bechamel |
Emmenthaler & Ingelegde Sjalot.

Hertenstoof

Hollands Hert | Geroosterde Bloemkool | Kriel | Seizoensgroenten |
Groene peperbes & Zilverui

Mokka Mousse

Hazelnoot | Chocolade & Maple syrup

De kosten voor het viergangendiner bedragen €39,50.
Dit is inclusief brood, tafelwater en koffie en thee.

