



www.restaurantpietheineek.nl

HET GREEN RESTAURANT IS HYPERLOKAAL

Als huiskamer voor de buurt is het altijd gezellig en laagdrempelig. Maar niet alleen onze gasten komen uit de buurt, ook onze ingrediënten en leveranciers. De meesten komen zelfs binnen een straal van 45 kilometer, en daar zijn we erg trots op. Neem bijvoorbeeld boer Henk van Bijzonder Brabants. Op zijn 60e loopt hij nog steeds de marathon; “omdat hij zijn eigen groenten eet”.

BORRELPLANKEN

Kies uit één of meer van de onderstaande opties:

- **Vlees** - Bonte Bentheimer ham (lokaal, gedroogde ham) €24
- **Kaas** - Mozzarella van Stoerderij €24
- **Visconserven opties:** €24
 - Baltic Gold gerookte sprotten
 - Blauwe mosselen in knoflook en chili
 - Sardines 'royale' vintage 2019
 - Little bullet tonijnfilet
 - Scheermessen in olijfolie

Als u meer dan één optie wilt toevoegen, betaalt u €10 extra per optie

Alle broodplanken bevatten brood, groene salsa, boter, olie, uien jam en salade.

Broodplank €8
brood, groene salsa, boter, olie, zeezout

BEGINNEN

- Soep van de dag** €10
Ingelegde bloemkool, courgette en croutons
- Stoerderij Mozzarella** €12
Tomaat op focaccia en kers
- Biet tartaar** €13
Verse geitenkaas, honing en lactose gefermenteerde wortels
- Langzaam gegaade prei** €12
Bonenpuree en ingelegde courgette
- Wargerookte meerval à la Arnold Bennett** €11
Gerookte meerval omelet, salade en ingelegde koolrabi
- Sengersbroek Bonte Bentheimers proeverij** €16
2 Jaar oude gedroogde ham, venkel lardo, guanciale en mozzarella

OPVOLGEN

- Vis in een schaal** €30
Claresse vis, Alouette aardappel, venkel, gekruide courgette en wittewijnsaus
- Linzen en bonen curry** €30
Aubergine, zoete aardappel, pompoen chutney, yoghurt raita en paratha
- Ribeye 200g / 400g** €40 / €70
Gebakken groenten, rode wijnjus en friet
- Langzaam gegaarde runderrib** €30
Parelgort risotto, oerwortel en rode ui
- Spareribs en geroosterd buikspek** €30
Geroosterde pastinaak, stoofpeer, aardappelen en port jus

AFRONDEN

- Stoofpeer** €11
Aardbeienijs, gepocheerde rabarber en kersen
- Appel crumble** €9
Roomijs en slagroom
- Cheesecake** €9
Frambozencoulis
- Vegan chocoladetaart** €11
Bessencoulis, gedroogde framboos en frambozenpoeder
- Chocolade fondant** €14
Stracciatella ijs

Na 21u is de keuken gesloten,
maar we kunnen dan nog steeds quiche, lasagne, salade en visconserven serveren!
Geef eventuele allergieën of dieetwensen aan ons door!