

# OOGST VAN HET SEIZOEN

Geïnspireerd door Scandinavië koken we volgens het farm to table principe: puur, seizoensgebonden en verse, huisgemaakte gerechten. Gasterij Zuidbargo ligt tussen uitgestrekte weilanden en karakteristieke boerderijen: een bijzondere plek waar de landelijke omgeving sfeer bepaalt. Wij vinden het dan ook passend dat je de seizoenen terugziet op je bord. Onze seizoensgroenten zijn daarbij altijd afhankelijk van het aanbod van de boer.

Elk gerecht vertelt een verhaal: van de oogst op 't land tot de bereiding in onze keuken. Weten wat je eet, waar het vandaan komt - puur en eerlijk, maar altijd herkenbaar. Proef en geniet: onze gerechten zijn er om samen te ontdekken.

## THE ART OF SLOWING DOWN: SCANDINAVISCHE HYGGE

In Scandinavië noemen ze het hygge: de kunst van het genieten van kleine momenten. Nu het buiten weer kouder wordt, nodigen we je uit om binnen lekker te ontspannen. Hygge begint voor ons aan tafel.

## LAAT JE VERRASSEN: 4-GANGEN CHEF'S MENU

Proef wat het seizoen te bieden heeft en kies voor ons 4-gangen chef's menu, waarin het ritme van het seizoen en de natuur leidend is - een verfijnde beleving van pure smaken. 61,25

# voorgerechten

oogst van het seizoen

## SCANDINAVISCH EENVOUD 16,50

Scandinavische smaken komen samen in dit gerecht met gerookte witvis, aardappel-bleekselderijsalade, dillecrème en saffraankroepoek.

## BEEKRIDDER 16,50

Met een dieprode coating van zwarte bes, knapperige, friszure Granny Smith, doperwten van de BBQ, skyr en een bladerdeegstengel.

## OP PAPIER 16,95

Pastrami met een gelei van bleekselderij en groene appel. De lokale mosterd? Die serveren we als mosterdpapier. Eetbaar en verrassend lekker.

## BOSSIGE SMAKEN 15,95

Een herfstige keuze: kroketjes gevuld met paddenstoel en truffel. Geserveerd met zwarte knoflookcrème, ingelegde sjalot en gerookte amandelen.

## RILETTE VAN GEVOGELTE 16,95

Een duo van kip en eend met brioche en peer in twee verrassende vormen: kweepercompôte en ingelegde peer.

## COQUILLE 19,75

Gebakken coquille met romige bloemkoolcrème, Hollandse garnalen en verse zee kraal. Pure smaken met een Nordic touch.

## HERFSTIG 14,50

De diepe, oranje kleur van pompoensoep brengt de warme tinten van de herfst naar binnen. Met crème fraîche, gesuikerde pompoenpitten en pompoenpitolie.

# hoofdgerechten

## vers & lokaal

### SOUS-VIDE GEGAARD 31,95

Deze kalfswang krijgt alle tijd om mals te worden. Geserveerd met eigen jus. Daarbij knolselderij, paksoi, paddenstoeltjes en tijm-uicrumble.

### OOGST VAN HET SEIZOEN 29,75

Lendebiefstuk met groenten van het seizoen: geroosterde pastinaak en spruitjes, minibiet en pastinaakcrème. Geserveerd met paddenstoelen-truffelsaus.

### HERTENBIEFSTUK 34,50

Bier op je bord: hertenbiefstuk met een saus van Eggens Tripel, pastinaakcrème, geroosterde pastinaak, hasselbackaardappel, krokante truffelaardappel en geroosterde spruitjes.

### SNOEKBAARS 28,75

Snoekbaars met beurre blanc van venkel, gemarineerde bieten en een krokante crumble van bloedworst. Afgewerkt met gedroogde lavas en een siroop van rode biet en olijfolie.

### VERRAS ME MAAR 29,50

De vangst van vandaag blijft nog even een verrassing. Wat we wél verklappen? Zachte aardpeercrème, bimi-broccoli en frisse, gemarineerde venkel. De rest hoor je van ons!

### LOKALE SMAKEN 26,50

Van boer tot bord: knolselderijsteak met pompoenrisotto, vadouvancrème en krokant van pompoenpit en pecannoot. Geserveerd met een luchtige espuma van lokale kaas.

# dessert

zoet & hartig

## HYGGE 13,25

Een traktatie voor de koude dagen: slof met amarene kersen, pistachecrumble en custard van kers. Geserveerd met kruidig steranijsijs.

## BITTERZOET 12,50

Chocolate overdose, maar dan herfstig! Pure chocolademousse, chocoladecrumble en krokante tuile. Gecombineerd met mandarijnsorbet, mandarijncompôte en specerijencake.

## KOFFIE CRÈME BRULÉE 12,25

Hazelnootkrokant, hazelnootcrème, koffiecrumble en vanilleroomijs. Voor wie na het diner niet kan kiezen tussen koffie en dessert.

## KAASPLANKJE 14,75

Voor wie liever hartig afsluit: een wisselende selectie van Nederlandse en Scandinavische kazen met bijpassende garnituren.

## FIKA 10,25

Een Zweeds genietmoment met koffie of thee en huisgemaakte lekkernijen.