

Minevitus

Natuur restaurant

Minevitus kookt voor u een 3-, 4- of 5 gangen menu
€ 52,00 - € 62,00 - € 72,00

MENU

Minevitus doet dagelijks boodschappen, omdat we dagvers willen koken.

Tien voor- en hoofdgerechten is leuk kiezen, maar het komt de versheid niet ten goede. We hebben ossenhaas van de mooiste rassen, gevogelte uitsluitend van een mooi ras gefokt, wildvang vis dagelijks vers en groente hoofdzakelijk vers uit de moestuin. Zo kunnen we u, dagelijks, een **fantastisch vers en duurzaam menu** voorschotelen en hebben daarom geen vaste menukaart.

Angelique overlegt met u aan tafel, of uw gezelschap alles lust en wat we gaan koken of dat u zich laat verrassen.


Een mooie ossenhaas filet, een hertenrug filet, kalfsvlees of lam in het seizoen, uit de Noordzee een mooie moot kabeljauw of heilbot, een schitterend verse zeetong of tarbot op de graat gebakken, Schotse zalm uit onze eigen rookoven. Hamachi uit de oosterse keuken, een parelhoen of "poulet" uit de Franse Landes of andere specialiteit als we die voorradig hebben.

Speciale wensen is voor ons ook een uitdaging. Heeft u zin in bijvoorbeeld kreeft, mosselen of een andere specialiteit, meldt dat bij de reservering en wij gaan kijken of we uw wensen kunnen invullen. Meestal lukt dat wel.

Een **Prive diner** in het restaurant, of wilt u een **diner bij u thuis** verzorgen laat ons dat tijdig weten en Vity komt, al dan niet met een serveerster, bij u thuis koken.



Vegetarisch
of veganistisch is ook

geen probleem.  Als u dat meldt bij de reservering dan kan Vity daarop inkopen en een mooi menu voor u voorbereiden. Dit geldt voor elke eetbepanking. Graag melden bij de reservering, dan maken wij er een feestje van!

*De biologische moestuin waar
Angela het hele jaar door, voor ons
groente, fruit en kruiden verzorgd.*