



## GENIET VAN EEN CULINAIR DINER BIJ ONS IN RESTAURANT INTENS

Bewust en verantwoord eten draagt bij aan jouw gezondheid en vitaliteit. Daar geloven wij in!  
In combinatie met onze zorg én aandacht bieden wij je een verfijnde culinaire beleving  
in ons restaurant.

### SFEERVOLLE AMBIANCE

In een rustige, prachtige omgeving en omringd door luxe bieden wij je een avond vol met  
culinaire verrassingen, mooie menu's en heerlijke biodynamische wijnen.

### (H)EERLIJKE GERECHTEN

Met prachtige producten van Nederlandse bodem bereid door onze chef Heine Ruitenbeek.  
Verrassende (h)eerlijke gerechten die ook nog eens goed zijn voor het milieu. Daarom is restaurant  
Intens aangesloten bij Dutch Cuisine

### 3- OF 5 GANGEN DINER?

Wil je nóg luxer en/of uitgebreider genieten van jouw diner? Neem er de tijd voor en kies dan voor  
een 5-gangen diner. Voor slechts 17,50,- p.p. verzorgen wij al een uitbreiding naar 5-gangen diner.

### WIJN EN SPIJS

Onze sommeliers kunnen jou helpen bij het uitzoeken van een bijpassende wijn.  
Verder kunnen we een bijpassend wijnarrangement serveren bij jouw menu.

3 gangen	€ 25,50
4 gangen	€ 34,00
5 gangen	€ 42,50

### SPECIFIEKE WENSEN?

Wil je vegetarisch of veganistisch dineren of heb je dieetwensen en/of allergieën geef dit door aan  
jouw gastheer of gastvrouw. Heb je wellicht een andere vraag?

Wij staan altijd voor je klaar

Wij wensen je een hele fijne, ontspannen én heerlijke avond toe.

Namens Team Restaurant Intens

Heine Ruitenbeek  
Chef-kok

Vincent van Riet  
F&B manager

**MENU**

3 GANGEN KEUZE DINER € 44,00

**VOORGERECHT**

FOREL

knolselderij | mandarijn | walnoot | sla

of

TERRINE WILDZWIJN

eendenlever | mosterd | meloes ui | groene kool

of

VEGA BALKENBRIJ

knolselderij | paddenstoel | aceto balsamico | kruidensalade



**HOOFDGERECHT**

HERT

stoof | fondant aardappel | spitskool | rodewijnjus

of

SNOEKBAARS

bleekselderij | wortel | beurre blanc | paling

of

KNOLSELDERIJPASTA

cantharel | eekhoorntjesbrood | parmezaanse kaas | tuinkruiden

**NAGERECHT**

MILLEFEUILLE BANAAN

bladerdeeg | pecannoot | gecondenseerde melk | chocolade



of

HOLLANDSE KAZEN

huisgemaakte compote | notenbrood

of

STOOFPEER

nootmuscaat | pandan | chocolade | laurier

**MENU**

5 GANGEN KEUZE DINER € 62,00

**VOORGERECHT**

**FOREL**

knolselderij | mandarijn | walnoot | sla

**TUSSENGERECHT**

**KABELJAUW**

kruidenrisotto | parmezaanse kaas | venkel | mossel



**TUSSENGERECHT**

**PATRIJS**

aardappelmousseline | zuurkool | gekonfijt boutje | pistache

**HOOFDGERECHT**

**HERT**

stoof | fondant aardappel | spitskool | rodewijnjus



**NAGERECHT**

**MILLEFEUILLE BANAAN**

bladerdeeg | pecannoot | gecondenseerde melk | chocolade



**EXTRA GANG**

**HOLLANDSE KAZEN**

huisgemaakte compote | notenbrood  
+ 15,-