



Geniet van een culinair diner bij ons in restaurant Intens

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

Sfeervolle ambiance

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

(H)eerlijke gerechten

Samen werken wij met de mooiste producten van het seizoen – afkomstig rechtstreeks van het land én (waar mogelijk) biologisch. Ons keukenteam kent de boeren en kwekers, wij zien hoeveel passie en aandacht zij hebben voor hun product. Deze passie en aandacht breng wij terug in alle gerechten die wij u serveren én dat proeft u!

3- of 5 gangen diner?

Wilt u nóg luxer en/of uitgebreider genieten van uw 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 u helpen bij het uitzoeken van een bijpassende wijn.
Verder kunnen we een bijpassend wijnarrangement serveren bij uw menu.

3 gangen	€ 24,00
4 gangen	€ 32,00
5 gangen	€ 40,00

Specifieke wensen?

Wilt u vegetarisch, veganistisch dineren of heeft u dieetwensen en/of allergieën geef dit door aan uw gastheer of gastvrouw. Heeft u wellicht een andere vraag?

Wij staan altijd voor u klaar

Wij wensen u 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 € 39,00

VOORGERECHT

KINGFISH

RIJST | PAKSOI | KRAB | BOUILLON

OF

ENTRECOTE

MAÏS | LITTLE GEM | POPCORN | BBQ MARINADE

OF

GROENE ASPERGE

GEMBER | SOJA | KOMKOMMER | HOLLANDAISE

HOOFDGERECHT

KALF

WANG | AARDAPPEL | WORTEL | MORIELJE

OF

HEILBOT

OPPERDOEZER RONDE | SINAASAPPEL | POSTELEIN | WORTEL

OF

GROENTE TARTELETTE

UI | PADDESTOEL | ROZIJN | AUGURK

NAGERECHT

AARDBEI

WITTE CHOCOLADE | OLIJF | FILODEEG | ZURING

OF

HOLLANDSE KAZEN

HUISGEMAAKTE COMPOTE | NOTENBROOD

OF

PEER

SUIKERBROOD | AMANDEL | RIETSUIKER | SORBET



MENU

5 GANGEN DINER € 57,00

VOORGERECHT

KINGFISH

RIJST | PAKSOI | KRAB | BOUILLON

TUSSENGERECHT

WITTE ASPERGE

DOPERWT | MUNT | GEPOCHEERD EI | AMANDEL

TUSSENGERECHT

BOERDERIJHOENDER

BOSUI | COURGETTE | VADOUVAN | AARDAPPEL

HOOFDGERECHT

KALF

WANG | AARDAPPEL | WORTEL | MORIELJE

NAGERECHT

AARDBEI

WITTE CHOCOLADE | OLIJF | FILODEEG | ZURING

EXTRA GANG

HOLLANDSE KAZEN

HUISGEMAAKTE COMPOTE | NOTENBROOD

8,95