



Onze filosofie

Als gastheren, gastvrouwen en koks van restaurant VIPZ willen wij met onze producten dicht bij de natuur staan. Wij staan voor composities met karakter, liefde voor producten en smaak, afgestemd op streek en seizoen. In onze keuken maken de koks gebruik van de 4 seizoenen die de natuur ons biedt voor groente, aardappel en fruit.

Deze seizoenen vormen de basis voor onze composities. Wij verwerken vis, vlees, wild en gevogelte uit de verschillende seizoenen in onze gerechten. De gerechten van restaurant VIPZ zijn gebaseerd op de verhouding '70/30', wat inhoudt dat de composities voor het merendeel (70%) bestaan uit groente, aardappel en fruit. Het overige deel (30%) bestaat uit vis, vlees, wild en gevogelte.

Onze kaart

Met het jaargetijde, de verschillende producten en de verhouding '70/30' als uitgangspunt ontwerpen de docenten en hun studenten per aantal weken nieuwe composities. In onze keuken staan onze basisproducten centraal en u kunt een keuze maken uit drie, vier of vijf composities. Een mooie compositie kan niet zonder een goede begeleider van dranken als thee, bier of wijn. De gastheren en gastvrouwen adviseren u graag.

Onze signatuurgerechten

In onze zoektocht naar streek- en seizoen producten die onze filosofie benadrukken, hebben wij composities gecreëerd. Per jaargetijde kunt u deze composities proeven als een amuse of een friandise. Laat u verrassen!

* Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten.



Brood

met een luchtige boter, pitten en zaden, gedroogde kruiden en zout **€2.25**

Souptail

Gele paprikasoep met een limoensesamkletskep, gefrituurde salie en roomkaas **€2.75**

Voorgerechten

Maïskip ravioli met maïskorrels krokante kippenhuid, bosui en poeder van oregano **€3.75**

Italiaanse boerenkool met notenboter, schuim van rode kool, kummelhangop en aardappelpapier **€4.25**

Tussengerechten

Linzen-schaaldierensoep met koolrabi spirelli, kreeft en gepofte quinoa **€4.75**

Gekonfijte eendenbout met springrol van zuurkool en gelei van zuurkool en Granny Smith **€4.50**

Hoofgerechten

Sous-vidé bereide Lamsnek met zoet zure prei in bouillon gekonfijte knolselderij, geglaceerde wortelrondjes en uienmarmelade **€11.00**

Gebakken zeebaars met op houtskool gepofte zoete aardappel, pastinaak crème, gekonfijte zilver ui en uensiroop **€12.00**

Nagerechten

Panna cotta van karnemelk met krokante rabarber, eierkoek, melkgelei en rabarbergel **€4.75**

Sorbetijs van Granny Smith met amandelmousse, groene tuille, suikerspin en appel crème **€5.75**