

Faculty
Club

Novum

Est. 2022



Menu

DINER - DINNER

Broodplankje

Brood van bakkerij Stroop | hummus | boter | dukkah

Bread from bakery Stroop | hummus | butter | dukkah

5.00

VOORGERECHTEN - FIRST COURSES

Steak tartaar

Tomaat | Taggiasche olijven | basilicum

Tomato | Taggiasca olives | basil

11.50

Beekridder

Koolrabi | macadamia | komkommer | mandarijn

Artic char | Kohlrabi | macadamia nuts | cucumber | tangerine

12.50

Geitenkaas

Structuren van biet | beurre noisette | hazelnoot

Goat cheese | textures of beetroot | beurre noisette | hazelnut

10.50

Peen

Verschillende bereidingen van peen | dukkah | bonenkruid

Various carrot preparations | dukkah | savory

10.50

CHEF'S MENU | VEGAN MENU

Twee gangen	27.00	Twee gangen	25.00
Drie gangen	37.00	Drie gangen	35.00
Vier gangen	45.00	Vier gangen	43.00

HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

Poulet jaune

Oesterzwam van Urban Funghi | grapefruit | krieltjes | rozemarijn

Oyster mushroom from Urban Funghi | grapefruit | new potatoes | rosemary

20.50

Scheermessen

Mousseline met karnemelk | venkel | beurre blanc | zwarte knoflook

Razor clams | buttermilk mousseline | fennel | beurre blanc | black garlic

18.00

Knolselderij

Trompette de la mort | aardpeer | cantharel

Celeriac | horn of plenty mushroom | Jerusalem artichoke | chanterelle mushroom

17.50

Pompoen

Olijfkruim | sinaasappel | harissa | pistache

Pumpkin | Olive crumb | orange | harissa | pistachio

16.00

BIJGERECHTEN - SIDE DISHES

Salade

Mix van tuinderij Lichtveen | snijboon | pittenmix

Selection of vegetables from Tuinderij Lichtveen | French bean | mixed seeds

5.00

Oerfriet

Geserveerd met vegan mayo

Chips served with vegan mayonnaise

5.00

Fritatta

Courgette | lupine | tzatziki

Courgette | lupin | tzatziki

5.00

Onze vis komt van Streekvis. Streekvis is het bedrijf van Jelle Busscher in Dodewaard. In 2019 is Jelle begonnen met zijn viskwekerij waarin hij Beekridders (ook wel bekend als trekzalm) kweekt. Hij is de enige die deze vis kweekt in Nederland, de vis is dan ook tamelijk onbekend in Nederland. Deze mooie, unieke vis heeft een milde zalmsmaak en de structuur van een stevige forel.

Urban Funghi is de leverancier van onze mooie oesterzwammen. Het bedrijf van Alessia Capurso en Sebastian de Groot is gevestigd in Ede. Dit betekent dus dat ze onze oesterzwammen gewoon op de fiets komen brengen.

Our fish comes from Streekvis, Jelle Busscher's fishery in Dodewaard. He established his own fish farm in 2019. What makes this fishery so unique are the Arctic char, which are members of the salmon family. He is the only breeder in the Netherlands to cultivate this relatively unknown type of fish. This gorgeous, unique Arctic char combines the mild flavour of salmon with the firm texture of trout.

Urban Funghi supplies our top-quality oyster mushrooms. The company, owned by Alessia Capurso and Sebastian de Groot, is situated just around the corner in Ede, which means our oyster mushrooms are delivered by bike.

NAGERECHTEN - DESSERTS

Zwarte knoflook

Semifreddo | pijnboompit | gekonfijte artisjok

Black garlic | semifreddo | pine nuts | artichoke confit

9.50

Gember

Fudge | koffie | pure chocolade | peer

Ginger | fudge | coffee | dark chocolate | pear

9.50

Kaas

Wisselende Franse en Nederlandse kazen van
't Zuivelhoekje

*Selection of French and Dutch cheeses from
't Zuivelhoekje*

10.50

Friandises

Wisselende friandises geserveerd met koffie

Selection of delicacies served with coffee

9.50
