



## *Vegetarisch Menu*

Bij Restaurant de Silveren Spiegel streven we ernaar om zowel vegetariërs als pescotariërs een unieke culinaire ervaring te bieden, met menu's die worden aangepast aan de beste seizoensgebonden ingrediënten. We maken gebruik van lokale producten, zoals kruiden en bloemen uit onze eigen tuin en duurzame vis van zorgvuldig geselecteerde leveranciers biologische groenten.

Ons menu is flexibel en past zich aan aan de oogst en de creativiteit van onze Chef.

Daarnaast werken we samen met Redefine Meat, waarbij we één van de pioniers waren die hun innovatieve plantaardige producten hebben getest en feedback hebben gegeven. Redefine Meat maakt gebruik van de nieuwste technologie om 'het nieuwe vlees' te creëren: producten die dezelfde smaak, textuur en sappigheid hebben als dierlijk vlees, maar 100% plantaardig zijn.

Dit is perfect voor de nieuwe generatie vegetariërs

Hoewel we helaas niet over de middelen beschikken om een volledig veganistisch menu aan te bieden, zorgen wij ervoor dat vegetariërs en pescotariërs bij ons genieten van smaakvolle en verrassende gerechten. Onze samenwerking met Redefine Meat stelt ons in staat om plantaardige gerechten op een hoger niveau te brengen, met respect voor duurzaamheid en innovatie, en altijd in harmonie met de natuur.

*Chef*

*Yves van der Hoff*

RESTAURANT

*de Silveren Spiegel*

BY YVES VAN DER HOFF

