



  
**NIERSTICHTING**

Leven gaat voor.



€ 32,50  
**3-GANGEN  
MENU**

**RESTAURANT DRIE DAAGSE**  
**12, 13, 14 MAART 2019**

**GENIET VAN PURE SMAKEN  
BIJ AMRÂTH HÔTELS**

## PUUR TASTING MENU

Ceviche van Skrei | salsa verde | venkel | zoete aardappel

Ribeye | enokitake | beukenzwam | knolselderij |  
geroosterde spruiten | beurre noisette

Panna cotta van koffie | popcorn | espresso siroop |  
krokantje van witte chocolade

**LAAT U VERLEIDEN TOT EEN CULINAIRE SMAAKSENSATIE  
MET AANDACHT VOOR MINDER ZOUT**

**RESERVEER NU!**

**[WWW.AMRATHHOTELS.NL/RESTAURANT-DRIEDAAGSE](http://WWW.AMRATHHOTELS.NL/RESTAURANT-DRIEDAAGSE)**

Het streven van de Nierstichting is om heel Nederland zoutbewuster te maken.

En dat is hard nodig! Wij eten op jaarbasis een kilo teveel zout per persoon.

Ruim 1,7 miljoen Nederlanders (circa 10 % van de bevolking) hebben chronische nierschade. Minder zout eten helpt nierschade te voorkomen.



  
**NIERSTICHTING**  
Leven gaat voor.



**€ 32.50**  
**3 COURSE**  
**MENU**

**THREE DAY RESTAURANT SPECIAL**  
**12, 13, 14 MARCH 2019**

**ENJOY PURE FLAVOURS**  
**AT AMRÂTH HÔTELS**

## PURE TASTING MENU

Ceviche from codfish | salsa verde | fennel | sweet potato

Ribeye | enokitake | beech mushroom | celeriac |  
roasted Brussels sprouts | beurre noisette

Coffee panna cotta | popcorn | espresso syrup |  
white chocolate crisp

**BE SEDUCED INTO A CULINARY TASTE SENSATION**  
**WITH ATTENTION FOR LESS SALT**

**BOOK NOW!**  
**[WWW.AMRATHHOTELS.NL/RESTAURANT-SPECIAL](http://WWW.AMRATHHOTELS.NL/RESTAURANT-SPECIAL)**

The aim of the Kidney foundation is to make the Netherlands more salt-conscious. And that is badly needed! We eat a kilo of too much salt per person on an annual basis. More than 1.7 million Dutch people (around 10% of the population) have chronic kidney damage. Eating less salt helps prevent kidney damage.