

OMNIVOOR

meringue van gemberbier, kippenlever, kers
gepocheerde oester, spinazie, gerookte hollandaise
gelakte zwezerik, piccalilly, kruiden

kreeft 72 °c
ceviche, frisse groentjes
quinoa, bergamot

knolselderij
gezouten yoghurt, citrus

coquille
groene kool, bacon, oester, gezouten citroen

noordzee tong *
dashi boter, duxelle, zwarte truffel

reerug
pompoen bereidingen, gele biet, BBQ jus

selectie kazen
gerijpte kazen met garnituren
Supplement: €16,- p.p.

passievrucht
koffie, chocolade

5 gangen menu
6 gangen menu*

HERBIVOOR

meringue van zeewier, zeewier compote
gerookte bietjes, citroen tijm, ponzu
"spicy rice"

spruitjes
spinazie, mostedzaad, kruiden
ingezuurd koolrabisap, gerookte olie

knolselderij
gezouten yoghurt, citrus

ratatouille
gepofte knoflook vinaigrette

koolrabi risotto *
koolrabipesto, hazelnoot, grapefruit

groentepalet
specerijen, pompoen, bereidingen van biet

selectie kazen
gerijpte kazen met garnituren
Supplement: €16,- p.p.

passievrucht
koffie, chocolade

€ 85
€ 105

Voor wijzigingen/aanpassingen in het menu wordt een toeslag berekend.

Wij gaan ervan uit dat u alle tijd heeft om bij ons de maaltijd te nuttigen. Mocht u toch op een bepaald tijdstip willen vertrekken, laat het ons dan weten, dan houden we hier uiteraard rekening mee.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot een van onze medewerkers.