



VIS & VLEES

In combinatie met een a la carte gerecht of
als aanvulling het menu.
Per persoon of om te delen.

MRIJ RUNDERENTRECÔTE 22
tatakestijl - XO dressing

GEELSTAART KONINGSVIS 22
als cheviche - passievrucht - sesam

ARGENTIJNSE GAMBA 18
paprika - piment d'espelette - eigen jus

EENDENBORST 20
steranijs - sinaasappel

KAAS ASSORTIMENT 18
noten-vijgenbrood



AARDPEER TARTAAR

Koolrabi - groene curry - basilicum

SNIJBOON CAPELLINI

Kaffir limoen - soja marshmallow - augurk

FORONO BIET

Geitenkaas - lavasschuim - pimenton

KNOLFONDANT

Shiitake - hangop - garam masala - eigen jus

GEFERMENTEERDE KOOL VAN EIGEN GROND

Opperdoezer ronde - truffel - gebruide botersaus

SCHORSENEER

Lijnzaadcracker - miso - rode mosterd

PASTINAAK CREMEUX

Mais - vanille - macadamia

ESPRESSO NO MARTINI

Tonkaboon - Bergamot citroen - Esspressomousse

A la carte
Voorgerecht 25
Hoofdgerecht 30
Desserts 15
Kaas assortiment 18



GREEN TABLE LUNCH

indien gewenst serveren we dit menu binnen het uur
we can serve this menu within an hour

AARDPEER TARTAAR

Koolrabi - groene curry - basilicum

JERUSALEM ARTICHOKE TARTARE - Kohlrabi - green curry - basil

FORONO BIET

Geitenkaas - lavasschuim - pimenton

FORONO BEET- Goat cheese - foam of lovage - pimenton

GEFERMENTEERDE KOOL VAN EIGEN GROND

Opperdoezer ronde - truffel - gebruide botersaus

FERMENTED CABBAGE - Opperdoezer ronde (potato) - truffle - brown butter sauce

52,50

Dessert 15

Kaas assortiment / *Cheese selection* 18



