

HEMELS MENU

KINGFISH | Habanada | koriander | jasmijn



KOOL | Zolderspek | melkcurd | zeewier



PREI | BBQ | angelica | condimenten



TARBOT | kokkels | koffie ponzu | nootmuskaat



ZWEZERIK | Hollandse garnaal | passievrucht | sherry



REE | Rode kool | walnoot | tonkaboon

of

BOEKWEIT TEMPEH | peper | maitake | Oost-Indische kers



SAFFRAAN & GRANNY SMITH | Karnemelk | rabarberwortel

7 gangen - €135
Vegetarisch 7 gangen - €125



Extra kaasdessert - supplement €17

VACHERIN MONT D'OR | kweepeer | pijnboompitten

of

Extra dessert - supplement €15

BLACK BANANA PECAN PIE | Zwarte banaan | pecannoot | olijf | bruine boter



Onze keuken werkt in harmonie met de natuur onder leiding van onze Chef Rene van der Weijden. Wat op je bord komt, wordt bepaald door wat het moment en de aarde te bieden hebben. Iedere smaak is bedacht, elke groente gekoesterd, met een diepe aandacht voor technieken zoals fermentatie en inmaken. Zo halen we het beste van de seizoenen en voorkomen we verspilling.

Bij Hemel & Aarde kies je uit drie menu's.

HEMELS – ons meest luxieuze menu wat onze visie te bieden heeft.

AARDE – een vegetarisch avontuur, waarin de volle rijkdom van groente centraal staat.

HEMEL & AARDE – het beste van het moment, met een subtiele toets vlees of vis hierin hanteren we de 80/20 regeling.

HEMEL & AARDE

KINGFISH | Habanada | koriander | jasmijn



KOOL | Zolderspek | melkcurd | zeewier



PREI | BBQ | angelica | condimenten



Alleen bij 6 gangen

NEDERLANDSE GRANEN | Runderhart | Marigold ei | witte asperge



REE | Rode kool | walnoot | tonkaboon

of

BOEKWEIT TEMPEH | peper | maitake | Oost-Indische kers



POMPOEN | Cru de cacao | butterscotch | duindoornbes

5 gangen - €95
6 gangen - €110



Extra kaasdessert - supplement €17

VACHERIN MONT D'OR | kweepeer | pijnboompitten

of

Extra dessert - supplement €15

BLACK BANANA PECAN PIE | Zwarte banaan | pecannoot | olijf | bruine boter

HEMEL & AARDE

KNOLSELDERIJ | Lavas | yuzu | gember



KOOL | Nederlandse zeewier | melkcurd |



PREI | BBQ | angelica | condimenten



Alleen bij 6 gangen

NEDERLANDSE GRANEN | Marigold ei | witte asperge | kervel



BOEKWEIT TEMPEH | peper | maitake | Oost-Indische kers



POMPOEN | Cru de cacao | butterscotch | duindoornbes

5 gangen - €90
6 gangen - €105



Extra kaasdessert - supplement €17

VACHERIN MONT D'OR | kweeper | pijnboompitten

of

Extra dessert - supplement €15

BLACK BANANA PECAN PIE | Zwarte banaan | pecannoot | olijf | bruine boter