

N

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.

Ieder menu is eventueel uit te breiden met een extra kaasgerecht of dessert.

HEMELS

VRUCHTGROENTES | tomatillo | pepquino | courgette



IRISH MOR | merg | Nederlandse kolen | zeewier



TARBOT | paprika | kapperblad | pil-pil



ZWEZERIK | knolselderij | olijf | zwarte banaan



HERT | bloedworst | jeneverbes | condimenten

of

BOEKWEIT TEMPEH | peper | maitaïke | Oost-Indische kers



REINE CLAUDE | pruimenpit | kamille | ume



6 gangen - €130
Vegetarisch 6 gangen - €130

Extra kaasdessert - supplement €22

KAASSELECTIE VAN DE LINDENHOFF | Bijpassend garnituur

HEMEL & AARDE

VRUCHTGROENTES | tomatillo | pepquino | courgette



IRISH MOR | merg | Nederlandse kolen | zeewier



CANTHAREL | comté | La Ratte | ponzu



HERT | bloedworst | jeneverbes | condimenten

of

BOEKWEIT TEMPEH | peper | maitake | Oost-Indische kers



REINE CLAUDE | pruimenpit | kamille | ume

5 gangen - €110

Extra kaasdessert - supplement €22

KAASSELECTIE VAN DE LINDENHOFF | Bijpassend garnituur

AARDE

VRUCHTGROENTES | tomatillo | pepquino | courgette



KOLEN | melkcurd | zeewieren



CANTHAREL | comté | La Latte | ponzu



BOEKWEIT TEMPEH | peper | maitake | Oost-Indische kers



REINE CLAUDE | pruimenpit | kamille | ume



5 gangen - €110

Extra kaasdessert - supplement €22

KAASSELECTIE VAN DE LINDENHOFF | Bijpassend garnituur