

# HERFSTMENU

## WORTEL

Hazelnoot, citrus, amazake, spar

⌘

## OESTER & KOOL

Royale Cabanon, ossenstaart bouillon, alg, zeewieren

⌘

## ALLIUM & BOEKWEIT

Tempeh, augurk, zwarte knoflook, vadouvan

⌘

*Alleen bij 6 gangen*

## KALFSZWEZERIJK

Mais, mole, zwarte banaan, sweety drops

⌘

## WILDE EEND

Biet, pruim, specerijen

*of*

## KNOLSEDERIJ

Lavas, rozemarijn, peperjus, belperknolle

*Supplement truffel €15,-*

⌘

## ROZENBOTTEL

Nederlandse saffraan, roos, yoghurt, physalis

5 gangen - €85

6 gangen - €99

⌘

*Extra kaasdessert - supplement €17*

## VACHERIN MONT D'OR

Kweeper, aardpeer, pijnboonpit, rozemarijn

*of*

*Extra dessert - supplement €15*

## BLACK BANANA PECAN PIE

Zwarte banaan, pecannoot, olijf, bruine boter

*of*

*Signature van de chef 2021*

## POMPOEN

Duindoornbes, pompoenpit, butterscotch, koffiesoja

# HERFSTMENU

VEGETARISCH

## WORTEL

Amazake, citrus, spar, hazelnoot

⌘

## KOOL

Zeewier bouillon, BBQ kool, XO

⌘

## ALLIUM & BOEKWEIT

Tempeh, augurk, zwarte knoflook, vadouvan

⌘

*Alleen bij 6 gangen*

## BLOEMKOOLHART

Mais, mole, zwarte banaan, sweetie drops

⌘

## KNOLSEDERIJ

Lavas, rozemarijn, peperjus, belperknolle

*Supplement truffel €15,-*

⌘

## ROZENBOTTEL

Nederlandse saffraan. roos. yoghurt, physalis

5 gangen - €85

6 gangen - €99

⌘

*Extra kaasgerecht - supplement €17*

## KERS & GEIT

Aurelie, amandel, moerasspirea, koffie

*of*

*Extra dessert - supplement €15*

## BLACK BANANA PECAN PIE

Zwarte banaan, pecannoot, olijf, bruine boter

*of*

*Signature van de chef 2021*

## POMPOEN

Duindoornbes, pompoenpit, butterscotch, koffiesoja