

HERFSTMENU

FOREL

Wortel, curry, verveine, karnemelk

⌘

JONGE KOOL

Melkcurd, lardo, zeewier, bbq

⌘

Alleen bij 7 gangen

TARBOT

Pompoen, duindoornbes, koriander, berenklaauwzaad

⌘

COURGETTE

Zonnebloempit, zwarte knoflook, spliterwt miso, Za'atar

⌘

Alleen bij 7 gangen

ZWEZERIK

Laos, mais, pinda mole, ajo amarillo

⌘

BOERDERIJ KWARTEL

Zwarte bes, cantharel, artisjok, mosterdkool

of

BOEKWEIT TEMPEH

Zwarte bes, cantharel, artisjok, mosterdkool

⌘

APPEL

Roos, rabarberwortel, Nederlandse gember, yoghurt

5 gangen - €75

7 gangen - €99

⌘

Extra kaasdessert - supplement €17

CABRICHARME

Uien karamel, zwarte walnoot, venkelzaad, rozemarijn

of

Extra dessert - supplement €15

BLACK BANANA PECAN PIE

Zwarte banaan, pecannoot, olijf, bruine boter

HERFSTMENU

VEGETARISCH

Signature van de chef 2022

RODE BIET

Gerookte amandel, shiso, vijgenblad, bessenkappers

⌘

JONGE KOOL

Melkcurd, zilte groente, zeewier, bbq

⌘

Alleen bij 7 gangen

PREI

Vadouvan, gist, boekweit, augurk

⌘

COURGETTE

Zonnebloempit, zwarte knoflook, spliterwt miso, Za'atar

⌘

Alleen bij 7 gangen

BLOEMKOOLHART

Laos, mais, pinda mole, ajo amarillo

⌘

BOEKWEIT TEMPEH

Zwarte bes, cantharel, artisjok, mosterkool

⌘

APPEL

Roos, rabarberwortel, Nederlandse gember, yoghurt

5 gangen - €75

7 gangen - €99

⌘

Extra kaasgerecht - supplement €17

CABRICHARME

Uien karamel, zwarte walnoot, venkelzaad, rozemarijn

of

Extra dessert - supplement €15

BLACK BANANA PECAN PIE

Zwarte banaan, pecannoot, olijf, bruine boter