

M E N U

SNACK

Kroepoek van Spinazie en Nigella zaad
Crème van bosui met geroosterde bosui poeder

BITES

Aardappel, geitenkaas, rabarber
Peen, bieslook, sanbaizu
Salie, crème van zwarte banaan, colakruid

Bread and butter

Zuurdesem, Miso boter

1 "SALMON"

Gerookte zalm, Vichysoisse, olijfolie, venkel
Verdejo, Alvaro Domecq Montecorto, Rueda, Spanje
Ginzu, Botan Distillery, Antwerpen, België

2 "PEAS"

Doperwt, groene appel, geitenyoghurt
Loureiro, Casa de Senra, Vinho Verde, Portugal
Druif, Versjus, daslook kappertjes

3. "LOBSTER"

Oosterschelde kreeft, zachte polenta, bisque, bieslook
Melon de Bourgogne, Fay D'Homme, Loire, Frankrijk
Tapache.

4. SEA BREAM"

Roodbaars, rouille, antiboise, garnaal
Cortese, trebianno, Gorgo di San Michelin, Veneto, Italië
Tomatenwater, dragon, knoflook.

5 "CORN-FED CHICKEN"

Maiskip rouleaux, pistache béarnaise, aardappel millefeuille
Pinot Noir, Julien Schaal Mountain Vineyards, Zuid-Afrika
Kombucha Lapsang Souchong

6 "REEBOK"

Reebok, laurier, tuinboon, meloes ui
Sangiovese, Simone Capecci, Marken, Italië
Paarse wortel, biet, kers.

7 "DESSERT"

Framboos, griekse yoghurt, kokos en limoen.
Moscato/Brachetto, Elio Perrone, Piemonte, Italië
Koko's, framboos, zwarte citroen

4 gangen: 1, 4, 6 en 7

5 gangen: 1, 2, 4, 6 en 7

6 gangen: 1, 2, 4, 5, 6 en 7

7 gangen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 7

VEGA MENU

SNACK

Kroepoek van Spinazie en Nigella zaad
Crème van bosui met geroosterde bosui poeder

BITES

Aardappel, geitenkaas, rabarber
Peen, bieslook, sanbaizu
Salie, crème van zwarte banaan, colakruid

Bread and butter

Zuurdesem, Miso boter

1 "FENNEL"

Venkelijs, kimchi van tomaat, komkommer,
Sauvignon Blanc, Gerard Fiou, Loire, Frankrijk
Ginzu, Botan Distillery, Antwerpen, België

2 "PEAS"

Doperwt, groene appel, geitenyoghurt
Loureiro, Casa de Senra, Vinho Verde, Portugal
Druif, Versjus, daslook kappertjes

3 "CHICKEN OF THE WOODS"

Zwavelzwam, Pommés fondant, Gefermenteerde asperge
Kontoura, Samartzis Dyo Potamia, Griekeland.
Tapache

4 "ZUCCHINI"

Courgettebloem, knolselderij, macadamia
Italiaanse blend, Ramadini Zerotre IGT, Sicilië, Italië
Tomatenwater, dragon, knoflook.

5 "EGGPLANT"

Aubergine, unagi, dukkah,
Chenin Blanc, Myburgh bros, Paarl, Zuid-Afrika
Kombucha Lapsang Souchong

6. "BEET"

Koji gele biet, hooi, oxalis knol, bulgur.
Tinta roriz, touriga nacional, Sao Luiz, Douro, Portugal
Paarse wortel, biet, kers.

7 "DESSERT"

Framboos, griekse yoghurt, kokos en limoen.
Moscato/Brachetto, Elio Perrone, Piemonte, Italië
Koko's, framboos, zwarte citroen

4 gangen: 1, 4, 6 en 7

5 gangen: 1, 2, 4, 6 en 7

6 gangen: 1, 2, 4, 5, 6 en 7

7 gangen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 7

NO FISH MENU

SNACK

Kroepoek van Spinazie en Nigella zaad
Crème van bosui met geroosterde bosui poeder

BITES

Aardappel, geitenkaas, rabarber
Peen, bieslook, sanbaizu
Salie, crème van zwarte banaan, colakruid

Bread and butter

Zuurdesem, Miso boter

1 "FENNEL"

Venkelijs, kimchi van tomaat, komkommer,
Sauvignon Blanc, Gerard Fiou, Loire, Frankrijk
Ginzu, Botan Distillery, Antwerpen, België

2 "PEAS"

Doperwt, groene appel, geitenyoghurt
Loureiro, Casa de Senra, Vinho Verde, Portugal
Druif, Versjus, daslook kappertjes

3 "CHICKEN OF THE WOODS"

Zwavelzwam, Pommes fondant, Gefermenteerde asperge
Kontoura, Samartzis Dyo Potamia, Griekeland.
Tapache

4 "ZUCCHINI"

Courgettebloem, knolselderij, macadamia
Italiaanse blend, Ramardini Zerotre IGT, Sicilië, Italië
Tomatenwater, dragon, knoflook.

5 "CORN-FED CHICKEN"

Maiskip rouleaux, pistache béarnaise, aardappel millefeuille
Pinot Noir, Julien Schaal Mountain Vineyards, Zuid-Afrika
Kombucha Lapsang Souchong

6 "REEBOK"

Reebok, laurier, tuinboon, meloes ui
Sangiovese, Simone Capecci, Marken, Italië
Paarse wortel, biet, kers.

7 "DESSERT"

Framboos, griekse yoghurt, kokos en limoen.
Moscato/Brachetto, Elio Perrone, Piemonte, Italië
Koko's, framboos, zwarte citroen

4 gangen: 1, 4, 6 en 7

5 gangen: 1, 2, 4, 6 en 7

6 gangen: 1, 2, 4, 5, 6 en 7

7 gangen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 7

NO MEAT MENU

SNACK

Kroepoek van Spinazie en Nigella zaad
Crème van bosui met geroosterde bosui poeder

BITES

Aardappel, geitenkaas, rabarber
Peen, bieslook, sanbaizu
Salie, crème van zwarte banaan, colakruid

Bread and butter

Zuurdesem, Miso boter

1 "SALMON"

Gerookte zalm, Vichysoisse, olijfolie, venkel
Verdejo, Alvaro Domecq Montecorto, Rueda, Spanje
Ginzu, Botan Distillery, Antwerpen, België

2 "PEAS"

Doperwt, groene appel, geitenyoghurt
Loureiro, Casa de Senra, Vinho Verde, Portugal
Druif, Versjus, daslook kappertjes

3. "LOBSTER"

Oosterschelde kreeft, zachte polenta, bisque, bieslook
Melon de Bourgogne, Fay D'Homme, Loire, Frankrijk
Tapache.

4. SEA BREAM"

Roodbaars, rouille, antiboise, garnaal
Cortese, trebianno, Gorgo di San Michelin, Veneto, Italië
Tomatenwater, dragon, knoflook.

5 "HONDSHAAI"

Rouleaux hondshaai, spitskool, vadouvan
Chenin Blanc, Alain Robert Vouvray, Loire Frankrijk
Kombucha Lapsang Souchong

6 "HALIBUT"

Heilbot, raapsteel, snijboon, druivenmost
Pinotage, Lieland, Coastal Region, Zuid-Afrika
Stoofpeer, steranijs, kaneel.

7 "DESSERT"

Framboos, griekse yoghurt, kokos en limoen.
Moscato/Brachetto, Elio Perrone, Piemonte, Italië
Koko's, framboos, zwarte citroen

4 gangen: 1, 4, 6 en 7

5 gangen: 1, 2, 4, 6 en 7

6 gangen: 1, 2, 4, 5, 6 en 7

7 gangen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 7