



Menu Vegatarisch 2025

WATERMELOEN

Gedroogde watermeloen gemarineerd in passievrucht, kruidige wortelbouillon, krokante watermeloen met rode curry, pastille van gele curry.

UI

Salade van appel, aardappel en augurk, mouse van gebakken ui, zoetzuur van rode spitskool, gel van citroentijm, krokante kaantjes met bieslook, krachtige bouillon van ui.

RAVIOLI

Ravioli van tomaat met oude kaas en aardappel, vinaigrette van hazelnoot, krokante pompoenpit met ras el hanout, crème van pompoen, fijne brunoise van gepekelde pompoen.

ZOETE AARDAPPEL

Gedroogde zoete aardappel, crème van rouille en zoete aardappel, crème van pistache, schuimige saus van selderij, krokante knolselderij

PORTOBELLO

Zacht gegaarde Knolselderij in de olijfolie van de gril, crème van doperwten, pommes daupine met truffel, vinaigrette van bieslook, gebakken chanterellen, saus van saffraan en sinaasappel.

PASSIEVRUCHT EN KARAMEL

Passie-kokos ijs, zachte cake van melkchocolade, crémeux van gezouten karamel, schuimige gecondenseerde melk, krokante haver, merengue van lychee.

2 GANGEN / 29 (LUNCH)

Watermeloen – Portobello of Portobello – Karamel en Passievrucht

3 GANGEN / 38 (LUNCH)

Watermeloen – Portobello – Karamel en Passievrucht

4 GANGEN / 52

Watermeloen – Ravioli - Portobello – Karamel en Passievrucht

5 GANGEN / 63

Watermeloen – Ui – Ravioli – Portobello – Karamel en Passievrucht

6 GANGEN / 72

Watermeloen – Ui – Ravioli – Zoete Aardappel - Portobello – Karamel en Passievrucht