



Menu Vegetarisch 2025

Rode biet

Dry-Aged rode biet, Bouillon van rode biet, salade van couscous en krokant van melkvel met kruidnagel en dille, gel van jalapeño en dille.

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 dauphine 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.

Voor de lunch zijn de gerechten van het Menu Vegetarisch 2025 ook los te bestellen.
Groot 25 – Klein 15

2 GANGEN / 29 (LUNCH)

Rode Biet – Portobello of Portobello – Karamel en Passievrucht

3 GANGEN / 38 (LUNCH)

Rode Biet – Portobello – Karamel en Passievrucht

4 GANGEN / 52

Rode Biet – Ravioli - Portobello – Karamel en Passievrucht

5 GANGEN / 63

Rode Biet – Ui – Ravioli – Portobello – Karamel en Passievrucht

6 GANGEN / 72

Rode Biet – Ui – Ravioli – Zoete Aardappel - Portobello – Karamel en Passievrucht