



Menu Vegetarisch Winter 2026

WINTERPEEN

Gedroogde oerpeen gemarineerd in wortelsap en mierikswortel, salade van gele krotten en aardappel, bouillon van winterpeen en Hollandse miso, gel van oerpeen en mierikswortel.

PORTOBELLA

Gerookte portabella, crème van eidooier, escabeche van augurk met kool en knol, krokante aardappel met dille.

RAVIOLI

Ravioli van tomaat met oude kaas en aardappel, saus van beurre rouge, compote van sjalot, gestoofde knolselderij, crème van gebakken bloemkool.

KNOLSELDERIJ

Zacht gegaarde knolselderij afgelakt met een koffie reductie, saus van bospadenstoel en espresso, krokant van broodkruim, gepekeld rode kool.

RODE BIET

Dry-aged rode biet gelakt met zijn eigen sap en specerijen, pommes dauphines op basis van boerenkool, krokante boerenkool, crème van boerenkool, groene olie van boerenkool en kappertjes.

CHOCOLADE EN SMORES

Crème gemaakt van pinda en pure chocolade, ijs van pumpkin spice latte, cake gemaakt van pompoen, krokant van smores.

2 GANGEN / 30 (LUNCH)

Winterpeen – Rode Biet of Rode Biet – Chocolade en Smares

3 GANGEN / 40 (LUNCH)

Winterpeen – Rode Biet – Chocolade en Smares

4 GANGEN / 54

Winterpeen – Ravioli – Rode Biet – Chocolade en Smares

5 GANGEN / 64

Winterpeen – Portabella – Ravioli – Rode Biet – Chocolade en Smares

6 GANGEN / 74

Winterpeen – Portabella – Ravioli – Knolselderij – Rode Biet – Chocolade en Smares