



Menu Vegetarisch Lente 2026

KOOLRABI

Gedroogde tartaar van koolrabi en knolraap met gekonfijte sjalot, bouillon van koolrabi en rode biet met kamille, krokant van ras el hanout.

PORTOBELLO

Gerookte portobello, crème van eidooier, curry van aardpeer, citrus en kokos, krokant van aardappel, crème van eidooier, brunoise van augurk

RAVIOLI

Ravioli van tomaat met oude kaas en aardappel, saus van sinaasappel en saffraan, schuimige saus van tomaat en masala, tartaar van zoete aardappel met masala, krokant van panko en kerrie, crème van zoete aardappel en masala, rouille van zoette aardappel

ZOETE AARDAPPEL

Zacht gegaarde zoete aardappel, saus van daslook, prak gemaakt van prei en zachte aardappel, krokant van kappertjes, olie van limoen en kappertjes.

KNOLSELDERIJ

Zacht gegaarde rode biet, saus van gepofte sjalot en citroentijm, olie van groene curry, ingelegde morille, stoof van knolselderij en bospaddenstoel.

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)

Koolrabi – Knolselderij of Knolselderij – Chocolade en Smores

3 GANGEN / 40 (LUNCH)

Koolrabi – Knolselderij – Chocolade en Smores

4 GANGEN / 54

Koolrabi – Ravioli – Knolselderij – Chocolade en Smores

5 GANGEN / 64

Koolrabi – Portobello – Ravioli – Knolselderij – Chocolade en Smores

6 GANGEN / 74

Koolrabi – Portobello – Ravioli – Zoete Aardappel – Knolselderij – Chocolade en Smores