



Menu Vegetarisch 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, crime 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, crime van zoete aardappel en masala, rouille van zoette aardappel

ASPERGES

Zacht gegaarde witte asperges, hollandaise van bieslook, vinaigrette van peterselie en citroen, krokant van melk en verse kruiden en krokante krieltjes.

KNOLSELDERIJ

Zacht gegaarde knolselderij, beurre blanc van asperges, gestoofde wieringerboontjes, pommes dauphine van paprika, crème van gebakken bloemkool.

WALNOOT EN AARDBEI

Cake gemaakt van geroosterde walnoot, panna cotta van koffie en kerrie, crème van pure chocolade, sorbet van dragon en aardbeien, merengue van aardbei en tomaat.

2 GANGEN / 30 (LUNCH)

Koolrabi – Knolselderij of Knolselderij – Walnoot en Aardbei

3 GANGEN / 40 (LUNCH)

Koolrabi – Knolselderij – Walnoot en Aardbei

4 GANGEN / 54

Koolrabi – Ravioli – Knolselderij – Walnoot en Aardbei

5 GANGEN / 64

Koolrabi – Portobello – Ravioli – Knolselderij – Walnoot en Aardbei

6 GANGEN / 74

Koolrabi – Portobello – Ravioli – Asperges – Knolselderij – Walnoot en Aardbei