



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.

TOMAAT

Tartaar van gedroogde vleestomaat, bouillon van gazpacho, crème van bieslook, krokante panko met peper en knoflook.

PORTOBELLO

Zacht gegaarde portobello, crème van gebakken bloemkool, bonne femme van meiknol, mango en bieslook, beurre blanc van zwarte banaan, gelei van mango en mierikswortel

AUBERGINE

In zoetzuur gegaarde aubergine, crème van kerrie, kaviaar van geroosterde aubergine, beurre blanc van saffraan en sinaasappel.

KNOLSELDERIJ

Zacht gegaarde knolselderij, pommes dauphines van paprika, crème van gebakken bloemkool, saus van paprika met limoenblad, krokant van melk, gebakken chanterellen.

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 / 34 (LUNCH)

Knolraap – Knolselderij of Knolselderij – Walnoot en Aardbei

3 GANGEN / 44 (LUNCH)

Knolraap – Knolselderij – Walnoot en Aardbei

4 GANGEN / 58

Knolraap – Portobello – Knolselderij – Walnoot en Aardbei

5 GANGEN / 68

Knolraap – Tomaat – Portobello – Knolselderij – Walnoot en Aardbei

6 GANGEN / 78

Knolraap – Tomaat – Portobello – Aubergine – Knolselderij – Walnoot en Aardbei