

## *Shiitake*

Luchtige Shiitake, Za'Atar, Zure Bom

## *Conch*

Conch, Bloemkool & Kaffir Custard, Kaviaar

## *Duindoornbes*

Duindoornbes Pastille, Oester, Kombu Gel, Krokante Garnaal

## *Kalfslever*

Gekarameliseerde Kalfslever, Gezuurde Kiemen, Mosterd-Venkelzaad, Boerenkool Chlorofyl, Spekolie

## *Haring*

Haring, Gepofte Aardappel & Dille, Dille Melk, Misokaneel Crème, Eigeel Gemarineerd met Rookspek

## *Carabinero*

Geplette Carabinero, Krokante & Gestoofde Runderrib, X.O. Crème, Gebrande Puntpaprika, Watermeloen in Gember Azijn

## *Sepia*

Sepia Gelakt met Koffiejus, Zeeuwse Mossels, Mango & Koriander, Luchtige Kardemom

## *Zeepaling*

Zacht Gegaarde Zeepaling, Gebakken Ganzenlever, Zonnebloempit, Codium Vinaigrette & Bananen  
Beurre Blanc

## *Eend*

Krokante Eend, Gebrande Aubergine, Ingezuurde Tulpenbol, Jus van Granaatappel & Zwarte Olijf

## *Vacherin*

Ijs van Rogge Ferment, Krokante Granen, Rode Kool & Kentjur

## *Pure Chocolade*

Pure Chocolade Bros, Lavas Ijs, Moerbeij, Topinamboer, Zwarte Truffel

Menu € 180  
Winearrangement € 90

## *Shiitake*

Luchtige Shiitake, Za'Atar, Zure Bom

## *Bloemkool*

Bloemkoolcrème, Amarant, Grapefruit Ceviche & Kaffir

## *Paprika*

Gerookte Paprika, Groene Olijf, Eigeel

## *Koolrabi*

Gezuurde Kiemen, Mosterd & Venkelzaad, Boerenkool Chlorofyl, Gerookte Olijfolie

## *Watermeloen*

Gemarineerde Watermeloen & Gedroogde Citroengras Tomaatjes, Mieriekwortelshots, Pistache & Munt

## *Suikermais*

Geroosterde Suikermais, Mexicaanse Dragon, Ananas Piccalilly, Zwarte Sesam, Avocado, Crosne, Gezuurde Amandelen

## *Biet*

Rode Biet, Pure Chocolade, WasabiPesto, Groene Appel, Aardappel & Gepofte Boekweit

## *Zwarte Truffel*

Krokante Zwarte Truffel, Pompoencrème, Abrikozenpit Olie, Topinamboer & Truffelmelk

## *Bramen*

Geweckte Bramen & Shiitake, Verveine Vinaigrette & Kikkererwtsouffle

## *Vacherin*

Ijs van Rogge Ferment, Krokante Granen, Rode Kool & Kentjur

## *Pure Chocolade*

Pure Chocolade Bros, Lavas Ijs, Moerbei, Topinamboer, Zwarte Truffel

Vegetarisch Menu € 170

Winearrangement € 90