



All-the-way

15 preparations

‘Groentetuin’ / groenten / kruiden / bloemen / amandel

Zeeuwse oester / champagneroom / kuit / boerenkool / ananas

MRIJ rund / beignet / linzen / kappertjes / augurk / bruinwier

Langoustine / zoet zure prei / geitenzuivel / dille / krokante zeesla

Hamachi / kersenbloesem / kombucha / citrus / ponzu / kombu

Henne-eitje / Noordzeekrab / komkommer / goudsbloem / aardappel creme

Tonijn / paling / mierikswortel / hennepzaad / vanille tomaatje / tomaten lek

Tempura shiso / sparerib / spininazie / ansjovis / gele curry / spekbokking creme

Paddenstoel rassen / ossenstaart /open ravioli / zandhaaibuik / soya crème

Kabeljauw / aubergine / gerookte aardappel / witte boon / maggiplant / lardo

Kreeft / mossel kerrie / gekonfijte sjalot / meloes ui / asperge / zeewier

Kwartel / bonen soorten / nashi peer / tandoori / pompoen

Lam / rettich / courgette / limoen / dragon / lamsstoof

Perzik / groene appel / crodino / thijm / dennenappel / pijnboompit

‘Mispelblom’ / thaise basilicum / citroen / geiten yoghurt / karnemelk

LUNCH MENU'S

6 bereidingen / preparations € 100 pp

8 bereidingen / preparations € 125 pp

10 bereidingen / preparations € 150 pp

12 bereidingen / preparations € 175 pp

Extra gang kaas € 25 pp

Water, plat of bruisend € 9,5 pp

* Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.

* Indien u tijdens het diner toch wilt overschakelen naar minder gangen, dan zijn wij helaas wel genoodzaakt om het gehele oorspronkelijk gekozen menu in rekening te brengen.

All-the-way

15 preparations

‘Vegetable garden’ / vegetables / herbs / flowers / almond

Zeeland oyster / champagne cream / roe / kale / pineapple

MRIJ beef / fritter / lentils / capers / gherkins / brown algae

Langoustine / sweet and sour leek / goat's dairy / dill / crispy sea lettuce

Hamachi / cherry blossom / kombucha / citrus / ponzu / kombu

Hen egg / North Sea crab / cucumber / marigold leafs / potato sauce

Tuna / eel / horseradish / hennep seeds / vanilla tomato / tomato leak

Tempura shiso / sparerib / spinach / anchovies / curry / smoked herring sauce

Mushroom varieties / open ravioli / oxtail / dog shark belly / soy sauce

Cod / eggplant / smoked potato / white bean / maggi plant / lardo

Lobster / mussel kerrie / candied shallot / meloes onion / asparagus / seaweed

Quail / bean varieties / nashi pear / tandoori / pumpkin

Lamb / radish / zucchini / lime / tarragon / lamb stew

Peach / green apple / crodino / thyme / pine cone / pine nut

‘Mispelblom’ / Thai basil / lemon / goat yogurt / buttermilk

DINER MENU'S

8 bereidingen / preparations € 125 pp

10 bereidingen / preparations € 150 pp

12 bereidingen / preparations € 175 pp

“ALL-THE-WAY” 15 bereidingen / preparations € 200 pp

Extra course cheese € 25 pp

Water, still or sparkling € 9,5 pp

* All our dishes may contain traces of allergens.

* If you want to downsize the amount of dishes during dinner, then unfortunately we still need to charge the full chosen menu.