



All-the-way

15 bereidingen

‘Groentetuin’ / groenten / kruiden / bloemen / amandel

Zeeuwse oester / champagneroom / aliumolie / boerenkool

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

Geplette langoustine / sherry mayo / Reblochon / wortel vanille

Hamachi / kersenbloesem / kombucha / citrus

Tempura shiso / aubergine / gele curry / spinazie / St.Jakobsmossel

Snijboon, paling & tonijn / sinaasappel cheviche / pittige avocado

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

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

Kabeljauw / komkommer / sojascheuten / mierikswortel / bouillabaise

Kreeft / mossel kerrie / gekonfijte sjalot / groene asperge

Zwezerik / pinda / gepofte pompoen / pittig citroen gras / pickles

Hertenkalf / biet / rettich / zuurkool / bruine boon

“Tulp & Tulp” / tulpenbol / bessen / zwarte thee

‘Mispelblom’ - geiten yoghurt / citroen crème / appel jus / roomijs

LUNCH MENU'S

6 bereidingen / preparations € 90 pp

8 bereidingen / preparations € 120 pp

10 bereidingen / preparations € 150 pp

12 bereidingen / preparations € 175 pp

Extra gang kaas € 25 pp

Water, plat of bruisend € 9,5 pp

All onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Breng ons vooraf bij reservering al op de hoogte van uw allergie of intolerantie, anders kunnen wij helaas geen aanpassingen meer doen in de diverse menu's.

All-the-way

15 bereidingen

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

Zeeland oyster / champagne cream / aluminum oil / kale

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

Crushed langoustine / sherry / Reblochon / carrot vanilla

Hamachi / cherry blossom / kombucha / citrus

Tempura shiso / eggplant / yellow curry / spinach / scallops

String bean, eel & tuna / orange cheviche / spicy avocado

Hen egg / North Sea crab / potato / creme fraiche / marigold flower

Mushroom varieties / oxtail / open ravioli / sand shark belly / soy cream

Cod / cucumber / soy sprouts / horseradish / bouillabaise

Lobster / mussel curry / candied shallot / green asparagus

Sweetbreads / peanuts / pumpkin / spicy lemon grass / pickles

Deer calf / beet / radish / sauerkraut / kidney bean

“Tulip & Tulip” / tulip bulb / berries / black tea

‘Medlarblom’ - goat yoghurt / lemon cream / apple gravy / ice cream

DINER MENU'S

8 bereidingen / preparations € 120 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. Please inform us in advance of your allergy or intolerance when making your reservation, otherwise we won't be able to accomodate your wishes.