

Plant based menu

Tartaar van gerookte wortel
koolrabi | bleekselderij | shiitake | yuzu | lijnzaad



Pecorino – Passerina 2024, 'Incastro' Torre Zambra, Italië

Pompoensoep
Siracha | bosui | taugé



Moscatel dry 2024, Juan Gil, Jumilla Spanje

Sticky Tofu
Zoete aardappel | sesam | rode biet | rettich



Garnacha – Syrah, Honera Vera, Juan Gil, Jumilla Spanje

Gegrilde bloemkool
Kimchi | amandel | basilicum pesto | spruit



Montepulciano d'abruzzo 2022, 'Madia' Torre Zambra, Italië

Chocolade
Crème Swisse | chocolade cake | bloedsinaasappel



Grahams tawny port 10 years, Portugal

5 gangenmenu

€ 74,50

Tartaar wortel | Pompoensoep | Sticky tofu | Gegrilde bloemkool | Chocolade & Sinasappel

4 gangenmenu

€ 67,50

Tartaar wortel | Sticky tofu | Gegrilde bloemkool | Chocolade & Sinasappel

3 gangenmenu

€ 56,00

Tartaar wortel | Gegrilde bloemkool | Chocolade & Sinaasappel

Menu is exclusief aanbevolen wijnen

Planted based

Vegan

Vegetarisch



V-Label International

We introduceren hier ons plant based menu met gerechten op plantaardige basis. De gerechten zijn zorgvuldig samengesteld door onze chefs. Je kunt producten herkennen aan het V-Label.

Naast onze gerechten zijn we ook gaan zoeken naar wijnen met het V-Label, zoals hierboven afgebeeld.

In dit menu werken wij met de wijnen de volgende wijnhuizen

Spaanse wijnhuis Juan Gil Family Estate uit Jumilla

Wit

Moscatel dry 2024

Druivenras: Moscatel

Honora vera 'Red Blend' 2023 uit Jumilla

Druivenrassen: Grenache, syrah en monastrell

Italiaanse Wijnhuis Torre Zambra uit Montepulciano

Wit

Incastro bianco 2024, Terre d'abruzzo

Druivenrassen: Pecorino, Passerina, Trebbiano

Rood

Montepulciano d'abruzzo 2022, Madia

Druivenras: Montepulciano