

MENU OP GROTE HOOGTE

Gaspacho verde - geroosterde aardpeer - appel

*Ceviche baars - venkel - koolrabi - makreelcrème - dragonolie**

*Coquille - romanesco - ajo blanco - citroen**

Gerookte paling - Anna aardappel - doperwtenmousse

Hollandse garnaal - aubergine boemboe - kokosschuim

*Witte asperge - pulled lam - misosaus**

Knolselderij - knolselderij-jus - ponzugel

*Eendenborst - oesterzwamrendang - rilette bitterbal**

Fromaggio rossa - mouse gerookte biet - walnoot

*Rabarber Szechuanpeperschuim - amandelbiscuit - passievruchtcurd**

Menu 5 gerechten 85 geserveerd in 5 gangen*

Menu 10 gerechten 115 geserveerd in 7 gangen

A LA CARTE

Gazpacho verde – geroosterde aardpeer – appel 8 *side dish*

Ceviche baars – venkel – koolrabi – makreelcrème – dragonolie 22

Coquille – romanesco – ajo blanco – citroen 20

Gerookte paling – Anna aardappel – doperwtenmousse 8 *side dish*

Hollandse garnaal – aubergine boemboe – kokosschuim 16

Witte asperge – pulled lam – misosaus* 22

Knolselderij – knolselderij-jus – ponzugel 8 *side dish*

ICON DISH Ravioli – truffelmousseline – kaasschuim – lardo di Colonnata – bresaola 45

Eendenborst – oesterzwamrendang – rilette bitterbal 20

Fromaggio rossa – mouse gerookte biet – walnoot 12

Rabarber Szechuanpeperschuim – amandelbiscuit – passievruchtcurd 12

Kaas assortiment 22

MENU OP GROTE HOOGTE

VEGETARISCH

Gazpacho verde - geroosterde aardpeer - appel

*Gemarineerde rettich - venkel - koolrabi - dragonolie**

*Pastinaak - romanesco - ajo blanco - citroen**

Gedroogde watermeloen - Anna aardappel - doperwtenmousse

Mango - seamvinaigrette - aubergine boemboe - kokosschuim

*Witte asperge - polenta - misosaus**

Knolselderij - knolselderij-jus - ponzugel

*Gemarineerde winterpeen - oesterzwamrendang**

Fromaggio rossa - mouse gerookte biet - walnoot

*Rabarber Szechuanpeperschuim - amandelbiscuit - passievruchtcurd**

Menu 5 gerechten 75*

Menu 10 gerechten 95

LUNCH 58

GAZPACHO VERDE

geroosterde aardpeer – appel

GAZPACHO VERDE – roasted Jerusalem artichoke – apple

CEVICHE ZEEBAARS

venkel – koolrabi – makreelcrème – dragonolie

CEVICHE SEA BASS – fennel – kohlrabi – mackerel cream – tarragon oil

HOLLANDSE GARNAAL

aubergine boemboe – kokosschuim

DUTCH SHRIMP – eggplant bumbu – coconut foam

WITTE ASPERGE

pulled lam – misosaus

WHITE ASPARAGUS – pulled lam – miso sauce

RABARBER SZECHUANPEPERSCHUIM - amandelbiscuit - passievruchtcurd 12

RHUBARB SZECHUNPEPPER FOAM - almond biscuit - passion fruit curd

KAAS assortiment / **CHEESE** selection 22