

De flora gerechten vinden hun basis in wildpluk en botanische ingrediënten. De Fauna gerechten zijn van lokale producenten die onze aanpak delen. Als we niet foerageren kiezen we bewust voor duurzaam en ethisch.

5 gangen chef's menu flora 80
fauna met 2 gangen niet vegetarisch

7 gangen chef's menu flora 95
fauna met 3 gangen niet vegetarisch

flora

SNACKS

zuurdesem en boter 7
oesterzwam / bier 10

HARTIG

boekweit / eikhaas / biet 15
snijboon / mierikswortel / kamille 15
tomaat / tomaat / whiskey 15
wieringer boon / kool / zeewier 15
eekhoortjesbrood / kweepeer / koffie 16
raviolo pompoen x.o. / walnoot / bergamot 16
knolselderij / remeker / onrijpe aardbei 16

BIJGERECHTEN

kruidensalade / ui / peer 7
gerookte kriel / zeekraal / shoyu 8

ZOET

vijgenblad ijs / pruim / donut lievevrouwebedstro 11
brioche / fransje / appel / pompoen 11
(*mathilde's kaas)
wei custardtaartje / crème fraîche 12

fauna

SNACKS

HARTIG

mossel / aardappel / beenmerg 16
oester / zwarte bessenblad / wei 17
(* chateau d'eau, oosterschelde)
varken / little gem / pruim 18
(*buitengewone varkens)

OM TE DELEN

gerijpt rib van varken (min 2pers) w. condiments 10
(*buitengewone varkens) p.100gr