

# Menu

## Lunch

### Voor

<b>Langoustines</b>	€72,50
3 gerechten met langoustines	
<b>Kaviaar</b>	€125,00
Kaviaar 50 gr   Crème fraîche   Hoeve-ei   Bieslook   Blini's	
<b>Groente</b>	€57,50
Drie gerechten uit de moestuin van Frodo Dekkers "Smaeck Acker" in Best en van Jordi Smit " Bonte Pauw" uit Valkenswaard	
<b>Kwartel</b>	€42,00
Galantine van kwartel   Pistache   Rode biet	
<b>Noordzee kreeft</b>	€62,00
Gegaard in escabeche   Gnocchi   Maggiplant   Asperge	

### Hoofd

<b>Tarbot</b>	€72,00
Wintertruffel   Agnolotti   Oude Comté kaas   Basilicum	
<b>Zeetong Brabantse prol</b>	€60,00
Zeetong   Zeeuwse oester   Prei   Opperdoezer ronde	
<b>Rog Tokyo impuls 2020</b>	€49,00
In sesamolie gebakken   IJsselmeerpaling   Boekweitflensjes	
<b>Côte de Veau</b>	€55,00
Kalfsrib   Zwezerik   Artisjok   Courgette   Saus Albufera	
<b>Rund</b>	€55,00
Black Angus Entrecote van de BBQ	
Ossenstaart   Merg   Knolselderij   Witlof	
<b>Rund</b>	€95,00
Japans Wagyu Kagoshima Entrecote A4	
Miso   Aubergine   Geroosterde ui	
<b>Parelhoender</b>	€49,00
In spek gebraden   Morilles   Bieslook   Jus van komijn	

# Groentenmenu

Het afgelopen jaar heeft We're Smart World ons restaurant beloond met maar liefst 5 radijzen, iets waar we bijzonder trots op zijn. Het team van We're Smart World beoordeelt jaarlijks de restaurants die hun menu voor minimaal tweederde uit groenten en fruit bestaat, maar ook op criteria op basis van hun culinaire creativiteit, ecologische voetafdruk en sociale impact.

De beste plantaardige restaurants worden beloond met 1 tot 5 Radijzen in de We're Smart Green Guide.

Dit jaar behoren wij tot de honderd beste groenten restaurants ter wereld. Vind u het leuk om te kijken welke restaurants er nog meer zijn opgenomen bij de beste ter wereld?

Kijk dan op de site van We're Smart World  
[www.weresmartworld.com](http://www.weresmartworld.com)

Peen | Duindoornbes | Schapenkaas | Groene Tarwe  
\*

€150,00

Witte kimchi | Kastanje | Poffertje | Peer  
\*

Oyaki | Aubergine | Yuzu Koshu | Doperwt  
\*

Australische wintertruffel | Dennen | Spinazie  
\*

Rode biet | Wellington | Dragon  
\*

Kokosnoot | Pandan | Limoenblad

## Groentenmenu 7 gangen

€170,00

Peen | Duindoornbes | Schapenkaas | Groene Tarwe  
\*

Artisjok | Eidooier | Australische winter truffel | Bruine boter  
\*

Witte kimchi | Kastanje | Poffertje | Peer  
\*

Oyaki | Aubergine | Yuzu Koshu | Doperwt  
\*

Australische wintertruffel | Dennen | Spinazie  
\*

Rode biet | Wellington | Dragon  
\*

Kokosnoot | Pandan | Limoenblad

# Groentenmenu

## Meesterlijk menu.

4 favoriete ingrediënten van de Chef.

Uitsluitend alleen maar het beste wat voor handen is.

€215,00

## Menu Alliance

### Menu Alliance 5 gangen:

Coquille | Aardpeer | Hazelnoot | Karnemelk

\*

Zeeuwse hamachi | Jabara | Pompoen | Miso

\*

Australische wintertruffel | Dennen | Spinazie

\*

Patrijs | Zuurkool | Schorseneer | Pruim

\*

Kokosnoot | Pandan | Limoenblad

€140,00

### Menu Alliance 6 gangen:

Gerookte paling | Shiso | Zuring | Mierikswortel

\*

Coquille | Aardpeer | Hazelnoot | Karnemelk

\*

Zeeuwse hamachi | Jabara | Pompoen | Miso

\*

Australische wintertruffel | Dennen | Spinazie

\*

Patrijs | Zuurkool | Schorseneer | Pruim

\*

Kokosnoot | Pandan | Limoenblad

€155,00

### Menu Alliance 7 gangen:

Gerookte paling | Shiso | Zuring | Mierikswortel

\*

Kaviaar | Lakenvelder | Zeeuwse oester | Timut peper

\*

Coquille | Aardpeer | Hazelnoot | Karnemelk

\*

Zeeuwse hamachi | Jabara | Pompoen | Miso

\*

Australische wintertruffel | Dennen | Spinazie

\*

Patrijs | Zuurkool | Schorseneer | Pruim

\*

Kokosnoot | Pandan | Limoenblad

€190,00