

€ 2.5/hapje of
€ 6/tasting

KOUD

- ** Zandwortel dip, sumak, chili, crackers.
 - ** Bloemkoolcashew dip, gebrande bieslook, crackers.
 - ** Zeewierpompoenpit dip, zeekraal, crackers.
- Crackers: vlaszaad, rogge en/of pitten/zaden.

WARM

- ** Knolselder, miso bagna cauda.
- ** Aardappelpuree, olijfolie, amandel.
- * Creamed spitskool.
- * Pommes pavé, hoeveboter, kimchizout.

KOUD

- * Aardpeer, labneh, bergamot, waterkerscoulis, cress.
- ** Spruit, spruitblad, eryngiibacon, kumquat, citrus.
 - ** Enoki, akkerzwam, olijfolie, appelazijn.

WARM

- * Gebrande biet, umeboshi lak, aardpeercrème.
- Traag gegaard Buikspek, umeboshi lak, aardpeercrème.
 - * Ricottadumplings, bouillon.
 - ** Roodloof, radicchio, den, polenta.
- * Witloof, honing, saffraan, rozemarijn, burnt citrus.
- ** Hokkaido pompoen, citrus, tijm, ferment, hazelnoot.

ZOET

- * Amandelgebak, zoute karamel, appel, korenbloem.
 - ** Trage peer, rode wijn, biet, pistache.
 - * Chocoladefinancier, lemoncurd, citroen confit, cacaonibs.

€ 3/hapje of
€ 8/tasting

* veggie

** vegan

€ 4/hapje of
€ 10/tasting

KOUD

Bisque, mossel, noordzeegarnaal, selderferment.

Smokey beekridder, brassica, spar, oestermayo.

WARM

Hert, rode biet melasse, schorseneer, eierbottarga.

Gezouten kabeljauw confit, laurier, jeneverbes.

Pulled lam, koffierub, zilverui.

BROOD

** Zuurdesemtarwe

* Brioche

** Focaccia semolina

€ 3/broodje + olie
of boter naar keuze

BOTER

* Karnemelk/zout

* Kardemon/karwij

* Zeekraal/zilt

OLIE

** Lavendel

** Chili

** Gebrande spar

* veggie

** vegan