

Huisgemaakte kruidenkoek van pompoen en kaneel (VO)  
met gerookte geitenkaaskroketjes, geroosterde vijgen,  
vijgenjam, pompoenpuree en een walnotenmayonaise

Kikkererwtensoepp met een huisgemaakte pasta (V)  
met gewokte waterspinazie, boerenkool en croutons

Gemarineerde spruitjes met yuzu en miso(V, G)  
fondant aardappelen en aardappelpuree. Geserveerd met  
huisgemaakte kimchi en een citrus-jus

Salted chocolate mousse cake (VO)  
geserveerd met een whisky gel, bolletje ijs van earl grey-  
thee en gekarameliseerde suiker-crunch (honeycomb)  
Aanbevolen: glaasje Glenfiddich 18 yr old whisky

V= Veganistisch VO= Veganistische Optie G= Glutenvrij

*ENGLISH*

Spiced pumpkin loaf (VO)  
with smoked goats cheese croquettes, roasted figs, fig jam,  
pumpkin puree and a walnut mayonnaise

Chickpea soup with vegan pasta (V)  
served with stir fried water spinach, kale and croutons

Bubble and Squeak (V,G)  
marinated Brussels Sprouts with yuzu and miso, fondant  
potatoes and potato cream, served with homemade kimchi  
and rich citrus gravy

Salted chocolate mousse cake (VO)  
served with whiskey gel, earl grey tea ice cream and  
honeycomb  
Recommended: glass of 18yr old Glenfiddich whiskey

V= Vegan VO= Vegan Option G= Glutenfree

**MAANDMENU 4-gangen 32,50**