

Handgekneed zuurdesembrood met geklopte boter, olijolie en een selderijdip

Lentesalade met geroosterde boontjes, groene bonenpuree, gemaineerde kikkererwten, geklopte feta en erwtenscheuten

Vichyssoise soep (V, G)  
Aardappel-prei soep met olie van prei, spinazie crème, wasabi-yoghurt

Gefrituurde Radijs (VO)  
Gefrituurde daikon radijs, doperwten, tartaarsaus, gepekeld groenten

Bloemkool taartje (V, G)  
Taartje van bloemkool, amandelsaus, couscous van bloemkool, bloemkoolpuree met vadouvan-kruiden

Cake van kerstomaatjes, sorbet van spinazie en ricotta

Rabarber op verschillende wijze bereid (V, GO)  
Gepocheerde rabarber, koekjes-kruim, pudding

G= Glutenfree GO = Glutenfree Option

*ENGLISH*

Handmade local sourdough bread, whipped butter, olive oil and a celery dip

Spring salad, with roasted beans, green bean puree, marinated chickpeas, whipped feta and pea shoots

Vichyssoise soup (V, G)  
potato-leek soup with leek oil, spinach cream, wasabi yoghurt

Deep fried radish (VO)  
Deep fried daikon radish, peas, tartar sauce, pickled salad

Cauliflower tart (V, G)  
Cauliflower tart, almond sauce, cauliflower cous cous, cauliflowerpuree and vadouvan spices

Cherry tomato cake, spinach sorbet and ricotta

Textures of rhubarb (V, GO)  
Poached rhubarb, shortbread crumble, set custard

V= Vegan VO= Vegan Option

**SATURDAY NIGHT SPECIAL: 4-course 33,50; 5-course 38,50; 6-course 45,50 - wine option available**