

Geroosterde biet met een huisgemaakte mosterd en een pompoen ceviche

Radijs en quinoa salade (V, G)
een dille saus, gefrituurde risotto, pesto van radijs, gepekelde radijs, quinoa, roodlof en "lemon-air"

'St-Jacobsvrucht' van champignon (V, G)
puree van knolselderij en een saus van platte peterselie aardpeer, zwarte trompet-champignons gepekelde mosterdzaadjes

Artisjok gevuld met een pesto a la romana (V, G)
met een saus van paarse aardappelen en nog wat verschillende groenten

Sorbet van aardpeer met een stukje krokante chocolade

Gemarineerde peer (VO)
Met gekarameliseerde witte chocolade, saus van kamille en tijm

V= Veganistisch VO= Veganistische Optie

ENGLISH

Roasted beetroot with homemade mustard and pumpkin ceviche

Radish and quinoa salad (V, G)
dill sauce, deepfried-risotto, radish top pesto, pickled radishes, quinoa, red chicory, lemon air

Mushroom 'scallops' (V, G)
celeriac purée, lovage sauce, topinambur, black trumpet mushrooms, pickled mustard seeds

Roman pesto stuffed artichoke (V, G)
with a sauce of violet potatoes and served with different vegetables

Topinambur sorbet with a chocolate crisp

Marinated pear (VO)
Caramelized white chocolate, sauce of chamomile and thyme

G= Glutenvrij
V= Vegan VO= Vegan Option

Valentine Menu 6-gangen 45,--