

## **Flores menu**

### **voorgerecht**

groene asperge . aspergesla . peterselie

### **eerste tussengerecht**

hamachi . grote klis . appelwortel

### **tweede tussengerecht**

asperge . brandnetel . rabarberwortel

### **hoofdgerecht**

koetsierstuk van melkkoe . braam . roodlof . magnolia

### **kaasgerecht**

tourteau . bessen . Groesbeekse geitenkaas

### **dessert**

brioche . pastinaak . groene walnoot . peer

## **plant menu**

### **voorgerecht**

groene asperge . aspergesla . peterselie

### **eerste tussengerecht**

grote klis . chioggia biet . appelwortel

### **tweede tussengerecht**

asperge . brandnetel . rabarberwortel

### **hoofdgerecht**

eikhaas . savooiekool . eekhoortjesbrood

### **kaasgerecht**

tourteau . bessen . Groesbeekse geitenkaas

### **dessert**

brioche . pastinaak . groene walnoot . peer

Het plant-menu is op basis van plantaardige producten, aangevuld met zuivel en ei van lokale, duurzame boerderijen. We kunnen 5 gangen volledig veganistisch serveren.

### snacks

Koji Greens, groente charcuterie	7 ½ p.p.
creuse tafel oester van Jurgen & Antoine uit Yerseke aan de Oosterschelde	4 ½
paleta Iberico bellota ham	15 ½

### supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht gepensioneerd Simmentaler melkkoe, acht weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven	+ 20 van
vijf gerijpte boerenkazen i.p.v. nagerecht	+ 5

### menu

3 gangen	51 (di-wo-do)	met wijn	78	met sap	73 ½
4 gangen	61	met wijn	97	met sap	91
5 gangen	71	met wijn	116	met sap	108 ½
6 gangen	81	met wijn	135	met sap	126

### À la carte menu (di-wo-do)

#### voorgerechten

groene asperge . aspergesla . peterselie	
hamachi . grote klis . appelwortel	16
aardappel . zeesla . szechuan . daslook	15
boerenpaté . bessen . desem	13

#### hoofdgerecht

eikhaas . savooiekool . eekhoortjesbrood	26
melkkoe . braam . roodlof . magnolia	29
côte de boeuf (vanaf twee personen)	45 pp

#### nagerechten

vijf gerijpte boerenkazen	16
tourteau . bessen . Groesbeekse geitenkaas	12
brioche . pastinaak . groene walnoot . peer	10