

Dit is een impressie van ons menu

Flores menu

voorgerecht

tomaat . geitenboter . maanzaad . jalapeño

eerste tussengerecht

beekridder . bataat . goudsbloem . szechuan

tweede tussengerecht

meiknol . codium . rabarberwortel . shiso

hoofdgerecht

gans . venkel . zwarte bes . rode biet

kaasgerecht

tourteau . bessen . Groesbeekse geitenkaas

dessert

vijg . karnemelk . lievevrouwebedstro . brioche

plant menu

voorgerecht

tomaat . geitenboter . maanzaad . jalapeño

eerste tussengerecht

koolrabi . moeraspirea . bataat . szechuan

tweede tussengerecht

meiknol . codium . rabarberwortel . shiso

hoofdgerecht

boekweit . berenklauwzaad . hazelnoot

kaasgerecht

tourteau . bessen . Groesbeekse geitenkaas

dessert

vijg . karnemelk . lievevrouwebedstro . brioche

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	9 p.p.
creuse tafel oester van Jurgen & Antoine uit Yerseke aan de Oosterschelde	4 ½
paleta Iberico bellota ham	17 ½

supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht van gepensioneerde Simmentaler melkkoe, acht weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven	+ 20
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

tomaat . geitenboter . maanzaad . jalapeño	15
beekridder . goudsbloem . szechuan	16
meiknol . codium . rabarberwortel	15

hoofdgerecht

boekweit . berenklauwzaad . hazelnoot	26
koetsiersstuk . braam . magnolia . hart	29
côte de boeuf (vanaf twee personen)	45 pp

nagerechten

vijf gerijpte boerenkazen	16
tourteau . bessen . Groesbeekse geitenkaas	12
vijg . lievevrouwebedstro . brioche	10

Flores menu

starter

tomato . goat butter . poppy seed . jalapeño

first entree

Dutch charr . sweet potato . marigold . szechuan

second entree

spring turnip . codium . rhubarb root

main

wild goose . fennel . black currant . beetroot

cheese dish

tourteau . berries . goat cheese from Groesbeek

dessert

fig . buttermilk . woodruff . brioche

plant menu

starter

tomato . goat butter . poppy seed . jalapeño

first entree

kohlrabi . sweet potato . marigold . szechuan

second entree

spring turnip . codium . rhubarb root

main

buckwheat . hogweed seeds . hazelnuts

cheese dish

tourteau . berries . goat cheese from Groesbeek

dessert

fig . buttermilk . woodruff . brioche

The plant menu is based on vegetable products, supplemented with dairy and eggs from sustainable farms. We can serve 5 courses complete vegan.

snacks

vegetable charcuterie	9 p.p.
creuse oyster from Zeeland	4 ½
paleta bellota Ibérico	17 ½

menu

3 courses tu-we-th	51	with wine	78	with juice	73 ½
4 courses	61	with wine	97	with juice	91
5 courses	71	with wine	116	with juice	108½
6 courses	81	with wine	135	with juice	126

supplements

côte de boeuf (starting per two) of retired Simmentaler dairy cow, aged for eight weeks & grilled in the charcoal oven	+ 20 p.p.
five matured cheeses	+ 5

À la carte menu

starters

tomato . goat butter . poppy seed . jalapeño	15
kohlrabi . sweet potato . Szechuan	16
spring turnip . codium . rhubarb root	15

main

buckwheat . hogweed seed . hazelnuts	26
wild goose . fennel . black currant . beetroot	29
côte de boeuf (starting per two)	45 pp

dessert

five matured cheeses	16
tourteau . aronia . goat cheese	12
fig . buttermilk . woodruff . brioche	12