

DINER

Voorgerechten

Consommé van eekhoorntjesbrood met chili olie, witlof, tahin,
crispy sojaboontjes en pinda
12,5

Ceviche van zwarte heilbot in een groene gazpacho met granny smith,
kokosmelk, groene paprika en een venkel salade
12,5

Beef tataki met ponzu, gerookte pruim, crispy prei en pecan
12,5

Drie texturen van koolrabi met miso, daslook olie en tofu
11,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag
17,5

Herten ossobuco met een ricotta gnocchi, radicchio,
bimi en peterselie olie
25,5

Parelhoen suprême met drie texturen van mais, crème de volaille,
groene asperges en witte bundelzwam
27,5

Gebakken zeebaars met aardappelpuree, doperwten crème, geroosterde venkel en
een zwarte knoflook beurre blanc
24,5

Gratin van knolselderij met blauwe kaas, gefrituurde king boleet,
witlofsalade, granny smith en hazelnoot
21,5

Melanzane van Siciliaanse paarse aubergine met burrata, tomatensaus, risotto
arancini, parmezaan en geroosterde mini pomodori
20,5

Frietjes met mayonaise
5

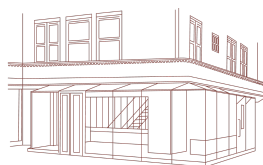
Nagerechten

Trifle van vanillecrème en bosvruchten coulis met een hazelnoot-amandelcrumble
8,5

Pistache tiramisu met een tuile van gekarameliseerde witte chocolade
8,5

Appel tarte tatin met vanille-ijs
8,5

Witte chocolade cheesecake met passievrucht
7,5



TWEEDE THUIS

• ANNO 2025 •