

THE
GREEN
ROOM

Natural Kitchen

DINER

VOORGERECHTEN

ROULEAU VAN GROENE KOOL 11,50 (G)
met rode linzen, tomaat, rode ui, espuma
van geroosterde paprika en dressing van
bieslook en karnemelk
+ Grijze garnaaltjes 5,-

STEAK TARTAAR 11,50 (L~V)
Tartaar van wortel, Oosterse sesam-
sojasaus, bosui, kokos-curryschuim en
krokantje van wonton
+ Tartaar van kalfsbavette van Hoeve
Rapenburg 5,-

WAFEL VAN KNOLSELDERIJ 11,50
met crème van knolselderij, ingelegde
knolselderij, champignon en vinaigrette van
paddenstoelen
+ Herfsttruffel 12,-

BROOD MET BOTER 7,50 (L~V)
Zeewierbroodjes met bietenboter,
tomatenboter en algenboter
+ 3-sterren beter leven Livar Prosciutto 4,50

SOEPEN

ZOETE AARDAPPELSOEP (G~L~V) 8,50
Crèmesoep van zoete aardappel met
vadouvanolie en geroosterde kikkererwten
+ Krokantje van Livar Prosciutto 2,50

BLOEMKOOLSOEP (G~L~V) 8,50
Soep van bloemkool met pickled garlic,
hazelnootolie en dukah
+ Grijze garnaaltjes 2,50

MENU

3-gangen 35,- ∞ voor~hoofd~dessert
4-gangen 42,50 ∞ voor~soep~hoofd~dessert
5-gangen 50,- ∞ voor~soep~hoofd~kaas~dessert

*Stel zelf samen van de kaart!

Menuprijzen zijn exclusief eventuele supplementen en side dishes.

HOOFDGERECHTEN

PREI & PASTINAAK (G~L~V) 20,50
Prei gegaard in rode bietensap met
pastinaakmousseline, tijm, mosterdblad
en ingelegd mosterdzaad
+ Hollandse rode Mul 6,-

RODE KOOL STEAK (G~L~V) 20,50
met truffelaardappel, ingelegde rode kool en
jus van chocolade, port en vanille
+ Zeeuws hertenfilet uit Wolphaartsdijk 5,50

GREEN RATATOUILLE (L~V) 20,50
Ratatouille met erwtjes, saus van doperwtjes
en salie, Zeeuws pareltarwe en trostomaatjes
+ Gegrilde lamsrack 5,50

POLENTA & PADDENSTOEL (L~V) 20,50
Gebrande polenta met paddenstoelen, bospeen,
lente-ui, tomasuboter en sesam
+ Herfsttruffel 12,-

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 19,50 (L)
Verse spaghetti, knoflookolie, peterselie,
Spaanse peper, citroen en gegrilde puntpaprika
+ Licht pikant gegrilde gamba 5,50

G ~ Glutenvrij
L ~ Lactosevrij
V ~ Vegan

SIDE DISHES

*In combinatie
met een voor-
of hoofdgerecht*

VERSE ZEEUWSE
FRITES 4,50 (G~L)
met mayonaise en
Zeeuwsche zoute

SIDE SALAD 4,50 (G~L)
Gegrilde little gem met
oud kaascrème en
vadouvan

SAUZEN

HUISGEMAAKTE
SAMBAL 3,50 (G~L~V)

MANGO
KETCHUP 3,50 (G~L~V)

NAGERECHTEN

CHIAPUDDING 9,50 (G~L~V)
met gedroogd fruit, rode biet, gekarameliseerde walnoten, gemarineerde appel, chips van appel, VOC-kruiden en citroenzeste

WITTE CHOCOLADE & PASTINAAK (G) 9,50
Diverse structuren van witte chocolade, rijstepap met pastinaak en crème van pompoen

PERENCRUMBLE 9,50
met vanille-roomijs, kweeperengel, tuille, venkelsalade en honing

MINI BITES 9,- (G~L~V)
6 verschillende mini bites zonder geraffineerde suikers

NEDERLANDS KAASPLANKJE 12,50
4 Nederlandse kazen met bijpassend garnituur

DESSERTWIJN

MEDE [10,6 %] 6,-
Honingwijn met een vleugje walnoot, heerlijk voor bij het kaasbordje

WEINGUT GÖHRING [9%] 7,-
Dessertwijn van de Albalonga druif, goede zuurtegraad, lekker zoet

RUBY, RESERVE PORT [20%] 6,-
Morgadio da Calçada

het duurt
even voor we weten
waar het gefluister vandaan komt

W

het aait ons zacht over het trommelvlies

als de echo van een geliefde
als haartjes nauwelijks hoorbaar rijzend
bij een hand die je nadert en warmt
als troostend water

E

nog langer voor het kan heten:
we noemen het eerst
'thuis zijn'

L

later erkennen we pas
dat dit nog beter
dan thuis

dat dit is wat we hadden gehoopt
elke dag achter de voordeur te vinden

K

vergeten we hier even de haast, leven we
onder een lucht die nog eens weids is,
zo weids als je wist

dat een hemel kan zijn—
dan horen we plots

O

het komt van tussen de lakens,
van tussen de lippen van een lange avond,
van tussen de armen van vloer, muur, plafond

M

en het zegt

blijf nog maar even
wees alsjeblieft welkom

