

THE
GREEN
ROOM

Natural Kitchen

DINER

VOORGERECHTEN

VENKEL & DRAGON 11,50 (G ~L~V)
Langzaam gegaarde en gebrande venkel met dragonolie, venkelpoeder, peer en espuma van venkel + **Salade en bitterbal van Hollandse garnaahtjes 4,50**

GEROOKTE BIET 11,50 (G~L~V)
Rode biet met zeewier-truffelkaviaar, fijne bieslook en lauwwarme dressing van tomasu + **Verse truffel 12,50**

UMAMI GERECHECHTJE 11,50
Tartaar van paddenstoelen met overjarige kaas, champignons, crumble van overjarige kaas, daikon en bieslookolie
+ **Coppa van wild zwijn 4,50**

BROOD MET BOTER 7,50 (L~V)
Zeewierbroodjes met bietenboter, tomatenboter en algenboter
+ **Livar Prosciutto 4,50**

SOEPEN

BOUILLON VAN KASTANJE-
CHAMPIGNONS (G~L~V) 8,50
Verfijnd met preiringetjes, sherry en kervelolie + **Gekonfijte fazant 3,-**

KNOLSELDERIJSOEP (G~L~V) 8,50
Met hazelnootjes, Granny Smith en truffelolie + **Hollandse garnaahtjes 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.

Indien u dieetwensen of allergieën heeft verzoeken wij u dit door te geven bij uw bestelling.

HOOFDGERECHTEN


BLOEMKOOL & ZWARTE
KNOFLOOK (G) 21,50
Geroosterde bloemkool met zwarte knoflook, augurk, oude kaas en gepofte wilde rijst
+ **Hollandse snoekbaarsfilet 5,50**

WINTERSE PASTINAAK 21,50
Geroosterde pastinaak met aardappelpuree, rode kool, Amsterdamse uitjes en jus van peperkoek + **Hazenpeper 5,50**

WITLOF & AARDPEER (G~L~V) 21,50
Witlof gegaard in appelsap met aardpeer, compote van walnoten en saus van witlof
+ **Hollandse fazantenbout 6,50**

ZUID-AMERIKAANSE
WORTELTJES (G~L~V) 21,50
Gegrilde wortel met chimichurri, witte bonencreme en dukah
+ **Kalfsentrecote van Hoeve Rapenburg 6,-**

POMPOENRISOTTO 21,50
Met Parmezaan, bitterkoekjes en krokante salie
+ **Verse truffel 12,50**



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)
Witlofsalade met
mosterd vinaigrette

SAUZEN

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

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

NAGERECHTEN

AVOCADO PANNA COTTA 9,50 (L~V)
Met pure chocolade, koffie en pistache

GEPOCHEERDE PEER (G~L~V) 9,50
In yuzuthee gepocheerde peer met yuzumarmelade, perensorbet
en geroosterde perenchips

PUMPKIN CHEESECAKE 9,50
Kaastaartje met pompoen, VOC kruiden, sinaasappel en bastognebodem

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 %] 6,50
Honingwijn met een vleugje walnoot, heerlijk voor bij het kaasbordje

WEINGUT GÖHRING [9%] 7,50
Dessertwijn van de Albalonga druif, goede zuurtegraad, lekker zoet

RUBY, RESERVE PORT [20%] 6,50
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

