

WELKOM *to our* *Natural Kitchen*

Stel zelf je 3-, 4- of 5-gangenmenu samen van de kaart. Kleine eter of lekkere trek? Onze gerechten zijn ook los te bestellen.

3-gangen 39

voor / hoofd / dessert
(kaas i.p.v. zoet + 3)

4-gangen 46

koud voor / warm voor / hoofd / dessert
(kaas i.p.v. zoet + 3)

5-gangen 54

koud voor / warm voor / hoofd / kaas / dessert

G / glutenvrij

L / lactosevrij

V / vegan

Menu prijzen zijn exclusief eventuele supplementen.

De gerechten op het menu kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op de menukaart. In onze keuken wordt gewerkt met: noten, ei, pinda, soja, selderij, mosterd, sesam, lactose, schaal/schelpdieren, gluten, vis en lupine.

Heb je allergieën of dieetwensen, laat dit ons weten.

Om te starten

Aperitief *huisaperitief*

CAVA MONT FERRANT BIO

/ puur / 8

/ vlierbloesem / 9.5

TOM'S KUCHA / kombucha,

vlierbloesemlimonade, gin, limoen, munt / 12.5 / virgin* 9.5

** in de kombucha kan door het fermentatieproces een klein beetje alcohol zitten.*

WEIZEN SLING / weizen bier, gin,

citroensap, huisgemaakte limoensiroop, duindoornbes / 11.5

Bites *aperitiefhapje*

DASLOOKBROOD (L/V) / zuurdesem uit de

oven met daslookboter, zeeuwsche zoute en verse kruiden / 9

PADRON & KRUIDENDIP (G/L/V) /

gefrituurde padron pepertjes, zwart knoflookzout, dip van groene kruiden / 6.5

DE PROSCIUTTO DI MONASTERO (G/L) /

livar, 80 gram, luxe zuur / 10.5

BRANDT & LEVIE (G/L) / droge (bio) worst

met venkelzaad, luxe zuur, 110 gram / 11.5

Oesters *Zeeuwse creuses*

NATUREL / 3 per stuk / 17.5 ½ dozijn

VINAIGRETTE / peterselie-olie, bieslook,

parels van rode wijnazijn, sjalot / 3.5 per stuk / 19.5 ½ dozijn

Diner

KOUDE *voorgerechten*

WITTE ASPERGE & ZEEKRAAL (G/L/V) / witte asperges met salade van rauwe zeekraal, kokos-curry dressing en zeevierkaviaar / 12.5 + **tataki van zalm sockeye (wild)** 4.5

TERRINE (G) / terrine van zeeuwse zachte geitenkaas en ingelegde biet met aalbesjes, pistache en vlierbloesem vinaigrette / 12.5 + **livar prosciutto** 4

WARME *voorgerechten*

ASPERGESOEP (G/L/V) / romige soep van asperges met kervel olie en gefrituurde asperge / 9.5 + **rivierkreeftenvlees** 3.5

TEMPEH (L/V) / tempeh van groene doperwten en zeeuws vlegel met pindadressing, enoki en rode zilverui / 12.5 + **livar buikspek 3* beter leven** 4.5

RAVIOLI / SIGNATURE DISH / huisgemaakte ravioli met pompoen, luchtige saus van overjarige kaas van kaasboerderij schellach en krokante salie / 12.5 + **verse truffel** 12.5

HOOFD *gerechten*

GELE BIET & MEIRAAP (G/L/V) / geroosterde gele bietjes en meiraap met saffraan rouille, sherry vinaigrette, salty fingers en kruiden hollandaise / 23 + **makreelfilet** 6.5

SATÉ (G/L/V) / saté van knolselderij met golden kimchi, uien jus, lavas olie en zwarte knoflookcrème / 23 + **krokante eend** 6.5

OOSTERSE SPITSKOOL (G/L/V) / gebrande spitskool met mousseline van zoete aardappel, tomasu vinaigrette, rozijnen en geroosterde pinda's / 23 + **walchers tri-tip (kalfsfilet)** 6.5

RAVIOLI / SIGNATURE DISH / huisgemaakte ravioli met pompoen, luchtige saus van overjarige kaas van kaasboerderij schellach en krokante salie / 25 + **verse truffel** 12.5

SIDE *dishes*

VERSE FRITES (G/L/V) / van walcherse aardappelen van hoeve rapenburg met mayonaise en zeeuwsche zoute / 5.5

SIDE SALAD (G/L/V) / labneh met gegrilde courgette, komkommer, granaatappel, gekruide zonnebloempitjes, bosui en za'atar olie / 5.5

DESSERTS *& wine pairing*

KAASPLANKJE / 5 verschillende kaasjes met bijpassend garnituur van fromagerie erik murre / 15 / **ruby reserve port; niepoort, morgadio da calçada 20%** 6.5

GRIESMEEL & WITTE CHOCOLADE / griesmeel met witte chocolade, yoghurt crumble, aardbei, rabarber en venkelkruid / 12 / **willem's vermoed pink; fruitig, zwoel, kruidig, framboos, rabarber, vanille chai 18%** 8

PANNA COTTA (G/L/V) / panna cotta van avocado met koffiecrumble, sorbet van avocado en kokos parels / 12 / **mede; honingwijn, vleugje walnoot 10.6%** 6.5

MINI BITES (G/L/V) / 6 verschillende mini bites zonder geraffineerde suikers / 9.5 / **willem's vermoed original sweet; eikenhout, bitterzoet, sinaasappel, vijg, kruidige bitters 20%** 8

KOEKTROMMEL / 2 bonbons van het chocolade ministerie en 4 verschillende huisgemaakte friandises / 8 / **mede; honingwijn, vleugje walnoot 10.6%** 6.5