



DINNER

### KASVID CHEF'S MENU

Gefrituurd roggebrood – zeewier  
kaviaar – zure room

Paddenstoelen terrine – bieslook en  
peterselieschuim – roggebrood crumble

Een grote houtskoolkleurige raviolone  
gevuld met sous-vide pompoen, shiro miso,  
gember en rozemarijolie. Daaronder  
gewokte groene kool. Geserveerd in een  
koffie-geroosterde knolselderijbouillon.

Gegrilde portobello gemarineerd met  
vloeibare rook. Knolselderij rolletjes gevuld  
met gefermenteerde tofu, prei en dille.  
Tomaat-puntpaprika vinaigrette met  
amandel.

Hazelnootpralinécake omhuld met pure  
chocolade, bosbessen en tijm ijs met  
kardemom-mokka mousse. Geserveerd op  
koekkrumels en gevriesdroogde  
bosbessen.

.....45,00

Wijn arrangement per glas.....6,50

Bijpassende biologische en natuurlijke *cool  
climate* wijnen uit Frankrijk, Duitsland en  
Spanje.

Kombucha arrangement per glas.....3,50

Bijpassende eigengemaakte kombuchas.