

Ons menu is een weerspiegeling van onze filosofie. Zoals het seizoen loopt, veranderen onze gerechten mee. De toevoer van onze ambachtsmensen bepaalt de koers.

Doordat wij het 'no-waste' principe hanteren, fermenteren wij veel van onze producten. Ons eigen vee gebruiken wij van kop tot staart, groentes krijgen wij enkel van koude grond telers en wij zijn trots op de duurzame visserij uit enkel Nederlandse wateren.

Wij wensen je een bijzondere, maar vooral gezellige avond, geniet van elkaar en jezelf!

Jin & Team

The Green rose menu

6 gangen hartig 55
5 gangen hartig 50
4 gangen hartig 45

Snacks

Zeeuwse platte oester, gember P/st 4
Jamon Mangalica (eigen charcuterie) 11

Diner

Langoustine, kweepeer, selderij 10
"Sambal Goreng Boontjes", ei, dragon 12
Prei, duindoornbes, groene kruiden 13
"Japanse Uiensoep", peer, miso 11
Pompoen, chocola, zeewier 13
Hollandse Wagyu, langoustine, palmkool 16
Muscaat druif, gorgonzola, peterselie 11
Hollandse kazen 13