

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 zomer Creuse, gember P/st 4
Jamon Mangalica (eigen charcuterie) 9,5

Diner

Tartaar rode biet, mierikswortel, blauwe bes 11
Mossel pizza, NZ spinazie, thijm 12
Chawanmushi, ei/dashi custard, lavas, land kaviaar 12
Meiraap, dragon, garnaal, rucola 12
Knolselderij, salie, truffel, kapper 14
Hubbard kip, miso, gorgonzola, oregano 16
Aardbei, vlierbloesem, sherry, zwarte olijf 9
Hollandse kazen 13