

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 65  
5 gangen hartig 55 (maandag t/m donderdag)

#### Snacks

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

#### Diner

Doperwt, tofu, ijskruid	13
Aardbei, radijs, ei	12
Noordzee schol, verveine, rijstwijn	16
Gele biet, vlierbloemsem, tuinboon	14
Koolrabi, Remeker, Tulbaghia	15
Spitskool, Wagyu, oregano	18
Rode biet, rabarber, geitenyoghurt	9
Hollandse kazen	13