

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 60
5 gangen hartig 55
4 gangen hartig 45 (maandag t/m donderdag)

Snacks

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

Diner

Noordzee makreel, eikenbladsla, radijs 13
Rabarber, tofu, karnemelk 11
Little gem, gele biet, parmezaan 12
Witte asperge, garniaal, koriander 13
Oesterzwam, mosterdzaad, truffel 15
Hollands lam, daslook, komijn 16
Rabarber, gerookte spek 8
Hollandse kazen 13