

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 (ma t/m do)	75
6 gangen hartig (vr en za enkel menu)	85

#### Snacks

Zeeuwse platte, gember	P/st 5
Jamon Mangalica (eigen charcuterie)	15

#### Diner

Hollandse garnaal, aardpeer, koffie	19
Knolselderij, dille, elstar appel	16
Boerenkool, hazelnoot, oester	17
Pompoen, oude kaas, kruiden	17
'Pasta' aardappel, gist, truffel	21
Hert, chocola, postelein	23
Pure chocola, miso, wei	11
Hollandse kazen, rozenbottel, brood	17