

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)	69
6 gangen hartig (vr en za enkel menu)	75

Snacks

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

Diner

Rode biet, mierikswortel, aalbes	16
'Tofu', zeewier, herfstraap	15
Parelgort, boerenkool, oester	17
'Uiensoep', miso, peer, dashi	16
'Pasta' aardappel, gist, truffel	19
Wilde eend, pompoen, szechuanbes	19
Pastinaak, beurre noisette, kaas	12
Hollandse kazen, rozenbottel, brood	17