

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

7 gangen

Laat je verrassen met al het moois van nu 85
(vega is mogelijk)

Snacks

Zeeuwse platte, gember	P/st 6
Jamon Mangalica (eigen charcuterie)	16

Diner

Zeeuwse mossel, hooi, daslook	17
Aardappel, brandnetel, karnemelk	16
Witte asperge, Hollandse garnaal	17
Oesterzwam, XO, venkel	18
Lam, lamsoor, komijn	24
Rode biet, tamarinde, geitenmelk	11
Hollandse kazen, rode biet	17