

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 (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
Noordzeeschol, verveine, rijstwijn	16
Gele biet, vlierbloesem, tuinboon	14
Koolrabi, Remeker, Thulbaghia	15
Spitskool, Wagyu, oregano	18
Rode biet, rabarber, geitenyoghurt	9
Hollandse kazen	13