

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 65
5 gangen hartig 55 (maandag t/m donderdag)

Snacks

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

Diner

Courgette, tzatziki, curry	12
Komkommer, mierikswortel, sesam	13
Haring, pruim, munt	13
Vleestomaat, cherrytomaat, wagyujus	16
Aardappel, meiknol, hooi	15
Hubbard kip, citrus, lavas	17
Soyamelk, kamille, pruim	11
Hollandse kazen	13