

Menu Vegi (wel vis, geen vlees)

4 gangen € 60

Mosselen - Mais - Bonen - Mescal
Heilbot - Rode Biet - Kosho - Radijs - Karnemelk

Spitskool - Groene Curry & Mole - Shiitake - Zonnebloempit
Of

Rogvleugel - Shiitake - Miso - Crosnes

74% Chocolade Ecuador - Mandarijn - Kardemom - Mikan
Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

5 gangen € 71

Mosselen - Mais - Bonen - Mescal
Heilbot - Rode Biet - Kosho - Radijs - Karnemelk
Black Cod - Witloof - Puree - Uni

Spitskool - Groene Curry & Mole - Champignon - Zonnebloempitten
Of

Rogvleugel - Shiitake - Miso - Crosnes

74% Chocolade Ecuador - Mandarijn - Kardemom - Mikan
Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

7 gangen € 86

Oester - Shiso - Koolrabi - Dashi
Mosselen - Mais - Bonen - Mescal

Heilbot - Rode Biet - Kosho - Radijs - Karnemelk
Kabocha - Zwarte Sesam - Miso
Black Cod - Witloof - Puree - Uni

Spitskool - Groene Curry & Mole - Champignon - Zonnebloempitten
Of

Rode Poon - Shiitake - Miso - Crosnes

74% Chocolade Ecuador - Mandarijn - Kardemom - Mikan
Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

Menu Vegi (Groenten)

4 gangen € 60

Mais - Bonen - Mescal

Kabocha - Hijiki - Miso - Sesam

Spitskool - Groene Curry & Mole - Champignon - Zonnebloempit

74% Chocolade Ecuador - Mandarijn - Kardemom - Mikan

Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

5 gangen € 71

Mais - Bonen - Mescal

Rode Biet - Radijs - Kosho

Kabocha - Hijiki - Miso - Sesam

Spitskool - Groene Curry & Mole - Champignon - Zonnebloempitten

74% Chocolade Ecuador - Mandarijn - Kardemom - Mikan

Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)