

Allergenen:

Voorgerecht:

Dungesneden pastinaak met gefermenteerde peer, crème van spliterwten, gebakken cantharellen, ingelegde vlierbessen en winterpostelein:

- Geen

Soep:

Soep van aardpeer en Nederlandse gember, sous vide gegaarde grondappel en zeevenkel:

- Geen

Tussengerecht:

Bloemendaalse gele kool met linzen, krokante mosterd, huisgemaakte zuurkool, geblancheerde boerenkool met een schuim van mosterd:

- Mosterd

Hoofdgerecht:

Crème van boterraap, verschillende bereidingen van oerbiet, gebakken polenta, zoetzuur van radijs en een jus van bieten:

- Geen

Kaas:

Crème van Amsterdams Blauw van Max&Bien (plantaardige kaas), zoetzuur ingelegde pruim, crème van rozenbottel en roos en gepofte Hollandse quinoa:

- Noten (cashew)

Dessert:

Pompoen cake met een crème van kastanje en cacao, rogge hazelnoot kruim en een mousse van hazelnoot:

- Gluten
- Noten (hazelnoot en amandel)