

Vegetarisch menu: Dinner With The Queen 2023

Hapjes

Zilte kruiden

Komkommer, gerookte mayo, bergamot

Shiso

Opgevuld met burrata, gekonfijte limoen, koolrabi

Klaverzuring

Rode biet, appel, verse kaas

Kaapse look

Aubergine, mierikswortel, focaccia

Menu

Griekse basilicum

San marzano tomaat, gepekeld groenten, zuurdesem

Lepelblad

BBQ prei, kapper, vinaigrette van kruiden, graantjesmosterd

Citroenverbena

Gegrilde en gepofte courgette, pijnboompit, selder, kruidensalade

Bonenkruid

Structuren van knolselder, jonge ui, snijboon en erwtenmousseline

Dessert

Tagetes

Vers geplukte bessen en vruchten, honingverbena, vlierbloesem

Homemade kruidenthee & kruidige mignardises

Aangepaste kruidenmocktails & geselecteerde wijnen