



CELLAR DOOR SPRING

AUBE VERTE

Groene marinda tomaat

NECTAR & BLOOM

Zonnebloem, Woudrichemse honing en groene kruiden

MER DU NORD

Noordzeekrab, Asetra en koolrabi



ASPERGE ROYALE

Brabants trots, beurre noisette en miso



ECLAT DE MER

Noordzeevis in het seizoen



OR D'AMBRE

Eekhoortjesbrood, morilles en vin jaune



SPRING SYMPHONY

Kemper lam, lentegroen



HAUSMANN CITRUS

Rabarber en citrus

90,-



In harmonie met de seizoenen met respect voor zowel de natuur en ambacht brengen wij u deze ervaring.

.

6-gangen Cellar Door Winter Experience	90,-
Kaviaar degustatie Baeri, Asetra, White pearl	120,-

U kunt eventuele bijzonderheden in uw dieet aangeven bij uw reservering. Dit zullen wij in acht nemen, anders nemen wij persoonlijk contact met u op.



WELCOME

To your culinary sanctuary, where every bite
whispers home