



## CELLAR DOOR SPRING

### **SPRING MORNING**

Groene marinda tomaat

### **LOCAL GREENHOUSE**

Zonnebloem, Woudrichemse honing en groene kruiden

### **SEA BREEZE**

Noordzeekrab, Asetra en koolrabi



### **ASPERGE**

Brabants trots, beurre noisette en miso



### **UNDER THE SEA**

Noordzeevis in het seizoen



### **AMBER**

Eekhoorntjesbrood, morilles en vin jaune



### **SPRING SYMPHONY**

Kemper lam, lentegroen



### **HAUSMANN**

Rabarber en citrus

**90,-**



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

.

Cellar Door Spring 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