

# *Taste of the Rainbow*

## **ZWART**

Hoorntje gevuld met burrata, paarse tomaat, zwarte olijf, zwarte limoen, basilicum

## **GEEL - ORANJE**

Ceviche van zeebaars, gebrande gele paprika, schuim van kokos, saffraan en madame jeanette

Gepekeld zeebaars met zoete aardappel crème, foreleitjes en een vinaigrette van duindoorn en mandarijn

## **GROEN**

Courgette, 63 graden eidooier, creme van doperwt en zeewier, krokante aardappel, met een vinaigrette van dille en kombucha met bergamot

## **BRUIN**

Zacht gegaarde skrei met een beurre blanc van champagne, zwarte knoflook, paddenstoelen en gepofte wilde rijst.

## **ROOD**

Sukade van graan gevoerd rund met aalbes, saus op basis van rode kool, chimichurri met peterselie, gepofte quinoa

## *In de hemel*

### **PAARS**

IJs van stoofpeer met biet, witte chocolade met blauwe bes en hibiscus

## *In de bar*

### **BLAUW**

Bonbon met kalamansi en munt

Bij de gerechten verschillende broodsoorten, met bijpassende boter

*Davy van Wezel*

# *Taste of the Rainbow*

## **BLACK**

Cone with burrata, purple tomato, black olive, black lime, basil

## **YELLOW - ORANGE**

Ceviche of sea bass, burnt yellow peppers, coconut foam, saffron and Madame Jeanette chilli

Brined sea bass with sweet potato cream, trout eggs with a vinaigrette of sea-buckthorn and mandarine

## **GREEN**

Zucchini, 63-degrees egg yolk, foam of pea and seaweed, crunchy potato with a vinaigrette of dill and kombucha with bergamot

## **BROWN**

Slow cooked cod with beurre blanc of champagne, black garlic, mushrooms and puffed wild rice

## **RED**

Grain fed blade steak with red currant, sauce of red cabbage, chimichurri and parsley, *puffed quinoa*

## *In heaven*

## **PURPLE**

Ice cream of stewed pears and beetroot, white chocolate with blueberry and hibiscus

## *In the bar*

## **BLUE**

Bonbon with calamansi and mint

Dishes are served with different types of bread and matching butter

*Davy van Wezel*

# *Vegetarian taste of the Rainbow*

## **ZWART**

Hoorntje gevuld met burrata, paarse tomaat, zwarte olijf, zwarte limoen, basilicum

## **GEEL - ORANJE**

Ingelegde rettich met gebrande gele paprika, schuim van kokos, saffraan en madame jeanette

Komkommer rol met zoete aardappel crème, bospeen met een vinaigrette van duindoorn en mandarijn

## **GROEN**

Courgette, 63 graden eidooier, crème van doperwt en zeewier, krokante aardappel, met een vinaigrette van dille en kombucha met bergamot

## **BRUIN**

In beurre noisette gegrilde bloemkool met een beurre blanc van champagne, zwarte knoflook, paddenstoelen en gepofte wilde rijst

## **ROOD**

Gegrilde Bimi met aalbes, saus op basis van rode kool, chimichurri met peterselie. Gepofte quinoa

## *In de hemel*

## **PAARS**

IJs van stoopeer met biet, witte chocolade met blauwe bes en hibiscus

## *In de bar*

## **BLAUW**

Bonbon met kalamansi en munt

Bij de gerechten verschillende broodsoorten, met bijpassende boter

*Davy van Wezel*

# *Vegetarian taste of the Rainbow*

## **BLACK**

Cone with burrata, purple tomato, black olive, black lime, basil

## **YELLOW - ORANGE**

Fermented daikon, burnt yellow peppers, coconut foam, saffron and Madame Jeanette chilli

Cucumber roll with sweet potato cream, carrots with a vinaigrette of sea-buckthorn and mandarine

## **GREEN**

Zucchini, 63-degrees egg yolk, foam of pea and seaweed, crunchy potato with a vinaigrette of dill and kombucha with bergamot

## **BROWN**

Cauliflower cooked in beurre noisette with beurre blanc of champagne, black garlic, mushrooms and puffed wild rice

## **RED**

Grilled broccolini with red currant, sauce of red cabbage, chimichurri and parsley, puffed quinoa

## *In heaven*

## **PURPLE**

Ice cream of stewed pears and beetroot, white chocolate with blueberry and hibiscus

## *In the bar*

## **BLUE**

Bonbon with calamansi and mint

Dishes are served with different types of bread and matching butter

*Davy van Wezel*