

Mother Earth – the Menu

ZOUT WATER

Kaviaar van zeewier, crème van knolselderij, crème fraîche, blini

BOVENGRONDS

Mousse van bospeen en vadouvan, crème van zwarte knoflook, crumble van olijf, gelei gemaakt van bergamot

Krokant eekhoortjesbrood, gelei van bospeen en kaffier, rasp van 100% pure cacao

ZOET WATER

Gerookte paling, hollandaise met sake en ponzu, La Ratte aardappel, augurk en platte peterselie

LUCHT

Rouleau van kwartel gevuld met pruimen en pistache, crème van peterseliewortel, jus op basis van kwartel en umeshu, olie van dille, gepofte quinoa

ONDERGRONDS

Langzaam gegaarde lamsnek, dry-aged rode biet, snijbiet, lamsjus met biet en zwarte peper, olijfolie

IN DE HEMEL

Dessertrijst met vanille, sorbet van mandarijn, champagne en Szechuan, komkommer, citroen en poeder van sumak

In de bar

MOTHER EARTH BONBON

Alg (zout water), rijst (zoet water), biet (ondergronds), bergamot (bovengronds) en bloemen (lucht)

Bij de gerechten verschillende broodsoorten, met bijpassende boter

Davy van Wezel

Mother Earth – the Vegetarian Menu

ZOUT WATER

Kaviaar van zeewier, crème van knolselderij, crème fraîche, blini

BOVENGRONDS

Mousse van bospeen, crème van zwarte knoflook, crumble van olijf, gelei gemaakt van bergamot

Krokant eekhoortjesbrood, gelei van bospeen en kaffier, rasp van 100% pure cacao

ZOET WATER

Witte asperge, hollandaise met sake en ponzu, La Ratte aardappel, augurk en platte peterselie

LUCHT

Rouleau spitskool gevuld met pruimen en pistache, crème van peterseliewortel, jus op basis van umeshu, olie van dille, gepofte quinoa

ONDERGRONDS

BBQ-gegaarde knolselderij, dry-aged rode biet, snijbiet, jus met biet en zwarte peper, olijfolie

IN DE HEMEL

Dessertrijst met vanille, sorbet van mandarijn, champagne en Szechuan, komkommer, citroen en poeder van sumak

In de bar

MOTHER EARTH BONBON

Alg (zout water), rijst (zoet water), biet (ondergronds), bergamot (bovengronds) en bloemen (lucht)

Bij de gerechten verschillende broodsoorten, met bijpassende boter

Davy van Wezel

Mother Earth – the Menu

SALTWATER

Seaweed caviar, celeriac crème, crème fraîche, blini

ABOVEGROUND

Mousse of carrot and vadouvan, crème of black garlic, olive crumble, bergamot jelly

Crunchy porcini, kaffir lime and carrot jelly, grated 100% pure cocoa

FRESHWATER

Smoked eel, hollandaise with sake and ponzu, La Ratte potato, pickles, flat parsley

AIR

Rouleau of quail with plums and pistachio stuffing, parsley root creme, quail and umeshu gravy, dill oil, puffed quinoa

UNDERGROUND

Slow cooked lamb neck, dry-aged beetroot, Swiss chart, lamb gravy with beetroot and black pepper, olive oil

IN HEAVEN

Rice pudding with vanilla, sorbet of mandarin, champagne and Szechuan, cucumber, lemon, sumac

In the bar

MOTHER EARTH BONBON

Algae (saltwater), rice (freshwater), beetroot (aboveground), bergamot (underground) and flowers (air)

Dishes are served with different types of bread and matching butter

Davy van Wezel

Mother Earth – the Vegetarian Menu

SALTWATER

Seaweed caviar, celeriac crème, crème fraîche, blini

ABOVEGROUND

Carrot mousse, crème of black garlic, olive crumble, bergamot jelly

Crunchy porcini, kaffir lime and carrot jelly, grated 100% pure cocoa

FRESHWATER

White asparagus, hollandaise with sake and ponzu, La Ratte potato, pickles, flat parsley

AIR

Rouleau of Chinese cabbage with plums and pistachio stuffing, parsley root creme, umeshu gravy, dill oil, puffed quinoa

UNDERGROUND

BBQ-cooked celeriac, dry-aged beetroot, Swiss chart, gravy with beetroot and black pepper, olive oil

IN HEAVEN

Rice pudding with vanilla, sorbet of mandarin, champagne and Szechuan, cucumber, lemon, sumac

In the bar

MOTHER EARTH BONBON

Algae (saltwater), rice (freshwater), beetroot (aboveground), bergamot (underground) and flowers (air)

Dishes are served with different types of bread and matching butter

Davy van Wezel