

The Green House staat garant voor transparantie. Wij beloven dat al onze werkwijzen en ingrediënten gekozen zijn met het oog op een positieve impact. Onze missie is om jou als onze gast te laten genieten van eten zoals het ooit bedacht is: puur, biologisch en duurzaam.

Onze keuken volgt het ritme van de seizoenen. Elk seizoen gaan we op zoek naar de lekkerste gerechten voor het volgende seizoen. Groenten spelen vaak de hoofdrol, aangevuld met vlees en vis als smaakvolle toevoeging. We koken met wat de regio te bieden heeft, met deels ingrediënten uit eigen kas en geven herkenbare gerechten een eigentijdse twist.

Dat proef je terug op je bord: vers, puur en met aandacht bereid.

The Green House is meer dan smaak!

The Green House menu Onze menukaart - zo werkt het Our menu - how it works	2 gangen 2 courses	37. ⁵⁰
	3 gangen 3 courses	44. ⁵⁰
	3 gangen 3 courses met extra keuze with extra choice	49. ⁵⁰

First course

Coupe hooiham | Coupe hay-smoked ham

hooiham | kropsla | aardbei | vlierbloesem-vinaigrette | toast
hay-smoked ham | lettuce | strawberry | elderflower vinaigrette | toast

- ✓

Tarte tartin van ui | Tarte tartin of union
gekarameliseerde ui | bladerdeeg | mousse van crème fraîche
caramelised onion | puff pastry | crème fraîche

- 🌱

Gazpacho
komkommer gazpacho | bleekselderij | koolrabi-radijsmix
cucumber gazpacho | celery | kohlrabi and radish mix

Second course

- ✓

Gnocchi van peen | Carrot gnocchi
gnocchi van peen | ui | miso | antiboise
gnocchi from carrot | onion | miso | antiboise

- 🌱

Geroosterde broccolini | Roasted broccolini
limabonen | v'duja | broccolini | yoghurt
lima beans | v'duja | broccolini | yoghurt

- ✓

Rösti met seizoensgroenten | Rösti with seasonal vegetables
aardappelrösti | seizoensgroenten | paddenstoelvelouté
potato rösti | seasonal vegetables | mushroom velouté

Extra choice – Second course

Krokante kip | Crispy chicken

biologische kipfilet | krokant jasje | kappertjes | botersaus
crispy organic chicken breast | capers | butter sauce

Griet gegaard in de houtoven | Brill fillet baked in the wood oven

grietfilet | ratatouille | jus van tomaat
brill fillet | ratatouille | tomato sauce

- 🌱

BBQ bloemkool | BBQ cauliflower
bbq bloemkool | paddenstoel | bouillon van gist
bbq cauliflower | mushrooms | stock made of yeast

Third course

- ✓

IJs van het moment | Fresh ice cream
- 🌱

keuze uit vanilleroomijs of sorbetijs van zomerfruit | vegan mogelijk
a choice of vanilla ice cream or summer fruit sorbet | vegan option

- ✓

Kaasdessert | Cheese dessert
gebakken kletzenbrood | Blauw klaver | appelstroop
baked nut bread | Blauw klaver | apple syrup

- ✓

Brioche aardbei | Strawberry brioche
brioche | banketbakkersroom | gebakken aardbei
brioche | custard | baked strawberries

- 🌱

Chocolademousse | Chocolate mousse
chocolademousse | no waste seizoensfruit
chocolate mousse | no waste seasonal fruit

Side dish

- 🌱

Frites | Fries 5.75
aardappel | zeewiermayo | kruidenmix
potato | seaweed mayo | herb mix

- 🌱

Zoete aardappel frites 5.75
Sweet potato fries
Zoete aardappel | aioli
sweet potato | aioli

- ✓

Kleine salade | Side salad 5.75
kropsla | Franse vinaigrette | bieslook | Remeker
butterhead lettuce | chives | French vinaigrette | Remeker

✓ vegetarisch | *vegetarian* 🌱 veganistisch | *vegan*

Heb jij een allergie? Meld het ons! | *Do you have an allergy? Please let us know!*