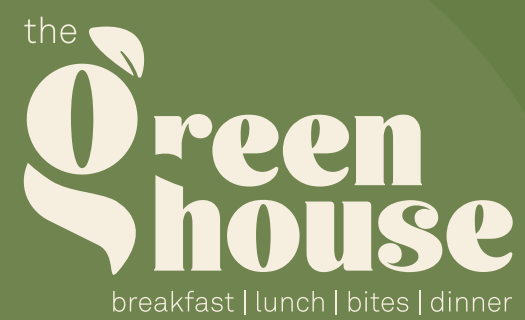
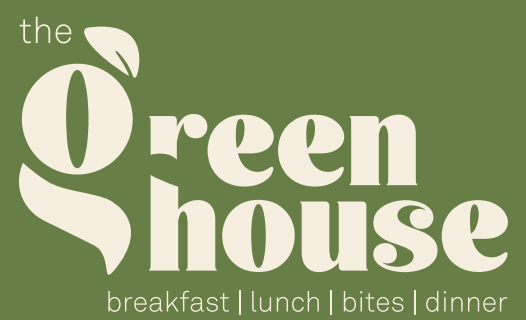


Dinner



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.

Bij The Green House geloven we dat je niets moet verspillen wat waardevol is. Niet alleen ingrediënten, maar ook talent. Daarom is iedereen welkom in onze keuken en bediening. Mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt krijgen hier de ruimte om te leren, te groeien en hun talenten te ontdekken.

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

49.⁵⁰

met extra keuze | with extra choice

Amuse
krokant met piment
crisp with allspice

First course

Gerookte ribeye | Smoked ribeye

dungesneden gerookte ribeye | little gem | Remeker | paddenstoelenvinaigrette
thinly sliced smoked ribeye | little gem | Remeker | mushroom vinaigrette

Vegan foie gras
paté van noten | tartelette | bosbes | kruiden
nut pâté | tartlet | blueberry | herbs

Ragout
bladerdeeg | veloute | peensoorten | kool
puff pastry | velouté | types of carrot | cabbage

vegetarisch | *vegetarian* veganistisch | *vegan*

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

Second course

Raviolo paddenstoel | **Mushroom ravioli**
geitenkaas | duxelle | gestoofde oesterzwam | kaasschuim
goat's cheese | duxelle | stewed oyster mushrooms | cheese foam

Pompoen Wellington | **Pumpkin Wellington**
bladerdeeg | persillade | vegan jus | frisée
puff pastry | persillade | vegan gravy | frisée

Hasselback knolselderij | **Hasselback celeriac**
Hasselback van knolselderij | bagna cauda saus | savooikool
Hasselback celeriac | bagna cauda sauce | savoy cabbage

Extra choice

Runderwang | Beef cheek
gestoofde runderwang | biet | jus de veau
braised beef cheek | beetroot | veal gravy

Pieterman | Weever
gebakken pieterman | spitskool | jus van peen
fried weever | pointed cabbage | carrot gravy

Stoof van peulvruchten | **Legume stew**
gegrilde maismeel polenta | kikkererwten | linzen
grilled maize flour polenta | chickpeas | lentils

Third course

IJs van het moment | **Fresh ice cream**
keuze uit vanilleroomijs of sorbetijs van seizoensfruit |
vegan mogelijk
*a choice of vanilla ice cream or seasonal fruit sorbet |
vegan option*

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

Profiterol
soesjes | slagroom | chocolade
profiteroles | whipped cream | chocolate

Trifle advocaat (bevat alcohol) |
Egg liqueur trifle (contains alcohol)
cake | eierlikeur | stoofpeer | slagroom
cake | egg liqueur | stewed pears | whipped cream

Side dish

Friet | **Fries** ^{5.75}
aardappel | zeewiermayo |
kruiden
potato | seaweed mayo | herbs

Zoete aardappel friet ^{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*