

# N

Onze keuken werkt in harmonie met de natuur onder leiding van onze Chef Rene van der Weijden. Wat op je bord komt, wordt bepaald door wat het moment en de aarde te bieden hebben. Iedere smaak is bedacht, elke groente gekoesterd, met een diepe aandacht voor technieken zoals fermentatie en inmaken. Zo halen we het beste van de seizoenen en voorkomen we verspilling.

Bij Hemel & Aarde kies je uit drie menu's.

HEMELS – ons meest luxieuze menu wat onze visie te bieden heeft.

AARDE – een vegetarisch avontuur, waarin de volle rijkdom van groente centraal staat.

HEMEL & AARDE – het beste van het moment, met een subtiele toets vlees of vis hierin hanteren we de 80/20 regeling.

Ieder menu is eventueel uit te breiden met een extra kaasgerecht of dessert.

# HEMELS MENU

**KINGFISH** | Habanada | koriander | jasmijn

⌘

**KOOL** | Zolderspek | melkcurd | zeewier

⌘

**PREI** | BBQ | angelica | condimenten

⌘

**TARBOT** | kokkels | koffie ponzu | nootmuskaat  
*Supplement herfsttruffel €15,-*

⌘

**ZWEZERIK** | Knolselderij | peperbes | sansho

⌘

**REE** | Rode kool | walnoot | tonkaboon  
*of*  
**BOEKWEIT TEMPEH** | peper | maitake | Oost-Indische kers

⌘

**SAFFRAAN & GRANNY SMITH** | Karnemelk | rabarberwortel

7 gangen - €135  
Vegetarisch 7 gangen - €125

⌘

*Extra kaasdessert - supplement €17*  
**VACHERIN MONT D'OR** | kweeper | pijnboompitten

*of*

*Extra dessert - supplement €15*  
**BLACK BANANA PECAN PIE** | Zwarte banaan | pecannoot | olijf | bruine boter

# HEMEL & AARDE

**KINGFISH** | Habanada | koriander | jasmijn

⌘

**KOOL** | Zolderspek | melkcurd | zeewier

⌘

**PREI** | BBQ | angelica | condimenten

⌘

*Alleen bij 6 gangen*

**NEDERLANDSE GRANEN** | Runderhart | Marigold ei | witte asperge

*Supplement herfsttruffel €15,-*

⌘

**REE** | Rode kool | walnoot | tonkaboon

*of*

**BOEKWEIT TEMPEH** | peper | maitake | Oost-Indische kers

⌘

**POMPOEN** | Cru de cacao | butterscotch | duindoornbes

5 gangen - €95

6 gangen - €110

⌘

*Extra kaasdessert - supplement €17*

**VACHERIN MONT D'OR** | kweepeer | pijnboompitten

*of*

*Extra dessert - supplement €15*

**BLACK BANANA PECAN PIE** | Zwarte banaan | pecannoot | olijf | bruine boter

# AARDE

**KNOLSELDERIJ** | Lavas | yuzu | gember

⌘

**KOOL** | Nederlandse zeewier | melkcurd |

⌘

**PREI** | BBQ | angelica | condimenten

⌘

*Alleen bij 6 gangen*

**NEDERLANDSE GRANEN** | Marigold ei | witte asperge | kervel

*Supplement herfsttruffel €15,-*

⌘

**BOEKWEIT TEMPEH** | peper | maitake | Oost-Indische kers

⌘

**POMPOEN** | Cru de cacao | butterscotch | duindoornbes

5 gangen - €90

6 gangen - €105

⌘

*Extra kaasdessert - supplement €17*

**VACHERIN MONT D'OR** | kweepeer | pijnboompitten

*of*

*Extra dessert - supplement €15*

**BLACK BANANA PECAN PIE** | Zwarte banaan | pecannoot | olijf | bruine boter