



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 serveren we in december ons 6-gangen menu. Het is mogelijk om het geheel vegetarisch te bestellen.

DECEMBER MENU

KINGFISH | Habanada | koriander | jasmijn



KOOL | Zolderspek | melkcurd | zeewier



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

6 gangen - €125

Vegetarisch 6 gangen - €125



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

DECEMBER MENU

VEGETARISCH

KNOLSELDERIJ | Lavas | yuzu | gember

¥

KOOL | Nederlandse zeewier | melkcurd

¥

PREI | BBQ | angelica | condimenten

Supplement herfsttruffel €15,-

¥

RODE BIET | Gist | shiso | gerookte amandel

¥

BOEKWEIT TEMPEH | Peper | maitake | Oost-Indische kers

¥

SAFFRAAN & GRANNY SMITH | Karnemelk | rabarberwortel

¥

POMPOEN | Cru de cacao | butterscotch | duindoornbes

6 gangen - €125

¥

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

HEMEL & AARDE

Wanneer de avond verstilt en de laatste smaken zacht verdwijnen,
blijft de winter nog even bij u.
Niet als kou maar als een trage, warme adem die in stilte iets bewaart.

Want winter is nooit stilstand bij ons.
Het is de tijd waarin smaken dieper worden,
Waar in potten in de kelder zachtjes veranderen,
Waar miso's donkerder kleuren en azijnen hun zachtheid vinden.
Het is het seizoen waarin de tuin rust,
Maar nooit ophoudt te spreken.