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 diepe aandacht voor technieken zoals fermentatie en inmaken. Zo halen we het beste uit de seizoenen en voorkomen we verspilling.

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

HEMELS | Ons meest luxieuze menu wat onze vizie te bieden heeft.
AARDE | Een vegetarisch avontuur, waarin de rijkdom van groente centraal staat.
HEMEL & AARDE | Het beste van het moment, met een subtiele toets vlees of vis. Hierin hanteren wij de 80/20 regeling.

Ieder menu is eventueen uit te bereiden met een selectie van kazen.

HEMELS

AARDPEER | kweepeer | bergamot | spar | kastanje

IRISH MOR | merg | koolsoorten | zeewier

TARBOT | pil-pil | pompoen | boemboe

ZWEZERIK | ansjovis | peterselie | augurk

HERT | bloedworst | jeneverbes | garnituren

of

BOEKWEIT TEMPEH | peper | maitake | Oost-Indische kers

RED LOVE | rabarberwortel | karnemelk | saffraan

6 gangen - €130
6 gangen vegetarisch - €130

Extra kaasgang - supplement €22
KAASSELECTIE VAN DE LINDENHOFF | Bijpassend garnituur

HEMEL & AARDE

AARDPEER | kweepeer | bergamot | spar | kastanje

IRISH MOR | merg | koolsoorten | zeewier

VACHERIN | peer | paddenstoel | rozemarijn

HERT | bloedworst | jeneverbes | garnituren

of

BOEKWEIT TEMPEH | peer | maitake | Oost-Indische kers

RED LOVE | rabarberwortel | karnemelk | saffraan

5 gangen - €110

Extra kaasgang - supplement €22
KAASSELECTIE VAN DE LINDENHOFF | Bijpassend garnituur

AARDE

AARDPEER | kweepeer | bergamot | spar | kastanje

KOLEN | melkcurd | zeewieren

VACHERIN | peer | paddenstoel | rozemarijn

BOEKWEIT TEMPEH | peper | maitake | Oost-Indische kers

RED LOVE | rabarberwortel | karnemelk | saffraan

5 gangen - €110

Extra kaasgang - supplement €22
KAASSELECTIE VAN DE LINDENHOFF | Bijpassend garnituur