

MENU

Welkom bij Roots. Maak kennis met mijn roots, waarin iedere keuze en smaak op het bord en in het glas gemotiveerd en betekenisvol is. Roots, puur en diepgeworteld uit mijn eigen herinneringen en ervaringen, maar ook de roots van lokale vissers, kwekers, boeren, telers en makers waar we intensief mee werken, soms al meerdere generaties doorgegeven.

Op het bord en in het glas, op en rond de tafel komen mijn roots en het seizoen tot leven. Ik hoop dat je geniet, verrast en nóg nieuwsgieriger wordt en een onvergetelijke reis maakt.

Fijn dat je onze gast bent en ons laat weten hoe we je herinnering en beleving nog onvergetelijker kunnen maken.

Bradley Dierloo, team Roots

M E N U

105

'Oliebol'

Zeewier & citrus

Scheermes & gezouten citroen

Rivierkreeft & dragon

Zuurdesem, gistboter

Koningsvis, nectarine, basilicum

Zeeuwse druif, aardpeer, koji

*Langoustine, zolderspek, kumquat **

+ 25

Brioche, langoustine bisque, vanille

Zeeduivel, nashi peer, Tomasu

Ree, kruisbes, cantharel

Ree stoof, Olde Remeker, vlierbloesem

Shiso, duindoorn, cacao

*Nederlandse kaas selectie i.p.v. / supp **

+ 10 / + 22,5

Wafel, spar, hazelnoot

Blauwe bes, cassis, Chartreuse

Madeleine

Kaneelbrood

Gezouten karamel

N . A . PAIRING

80

Passievrucht, meloen, sencha

Perzik, dashi, Buddha's hand

Abrikoos, kruisbes, cassis *

+ 16

Groene tomaat, Madame Jeannet, huacatay

Nashi peer, vijgenblad, spar

Appel, pomelo, honing

WINE PAIRING

80

Souvignier, *De Kleine Schorre, Zeeland, Nederland 2025*

Sparkling Sake, *Mio, Hyōgo, Japan*

Aligoté, *Yves Boyer-Martenot, Bourgogne, Frankrijk 2022 **

+ 16

Rizling, *Burja, Vipava, Slovenië 2023*

Riesling, *Saurwein, Elgin, Zuid-Afrika 2025*

Sumoll, *Pardas, Penedès, Spanje 2014*

Chenin Blanc, *Mouilin Touchais, Loire, Frankrijk 1994*

