Kombuchagelei, duindoorn, pompoen.
Roggecracker, champîgnon.
Aardappelrosette, crème fraîche, koolrabi.
Haverbal, kikkererwtmiso.

Druivenblad tempura, spar, fluo melde, ijskruid.
Langoustine, vanille olie.
Rilette varken/champignonpaté, pickle vlier..

Gerookte pompoen in citrusafrikaan en appel.
Christophine met eucalyptus. Framboos in koji.
Lacto gefermenteerde pruim.

Forel/koolrabi gegaard in gerookte boterwei.
Koolblaadjes in beurre montée. Appel, rucola,
mizuna, mosterdblad.

Gevulde koolrabi, peer. Amandelserum met
berkextract en tinctuur van hyssop, shiso olie.

Forest soil van champignon, biet en hennep.
Tak van champignon met flagoletcrème en
bietenpoeder. Shimeji, maitake, nameko.
Bosbes, enryngii bark, herfstblad..

Op de konro gegrilde koetong/seitan.
Rode bietenmelasse. Karamel van witloof,
chicorei en witloofblad.

Traag gegaarde appel, roomijs van
roggevlokken, gepickelde vlietbloesem,
braambesbladolie.

