

Broodjes – Volkoren zuurdesembrood

Gerookte zalm €9,50

Gerookte zalm met eiersalade en citroenmayonaise

Oude kaas €8,00

Hollandse oude kaas met tomaat, komkommer en mosterdmayonaise

Falafel €8,50

Huisgemaakte falafel met biet en venkel relish, geitenkaas en citroenmayonaise

Rode bieten €8,00

Geroosterde rode bieten met blauwe kaas, noten en pruimenchutney

Geiten Brie €8,50

Warme brie van geitenmelk uit de oven met abrikozenjam, noten en een kleine salade

Aubergine €8,00

Gegrilde aubergine met humus, wortelcurry, doperwtenpesto, zonnebloem- en pompoenpitten (vegan)

Paté €9,00

Paté van varkensschouder en kippenlever met piccalilly

Lamsworst €9,50

Lamsworst met gekarameliseerde zuurkool met spek en bietenpiccalilly

Eieren

Lamsworst en Ei €12,00

Twee lamsworstjes met twee spiegeleieren, geroosterd brood en boter en gerookte tomatenchutney

Omelet €10,00

Omelet met een kleine salade, brood en boter met gebakken paddenstoelen, feta en tomaat

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Kleine gerechten

Pompoensoep **€6,00**

Lichtpittige pompoensoep met venkel en komijn

Tomatensoep **€6,50**

Pittige soep van tomaten en amandelen

Ravioli **€8,50**

4 stuks ravioli gevuld met geitenkaas, appel en venkel met rozemarijnboter en geraspte kaas

Boekweit Blini's **€8,50**

Kleine boekweitpannenkoekjes met gesmolten geitenbrie en geraspte oud Zeeuwse kaas, pittige tomatensaus, gerookte tofu en balsamico-siroop

Taartje van gegrilde groenten **€7,50**

Gegrilde aubergine, paprika, courgette en porto bello, in laagjes met cashew creme en tomatensaus met een saus van olijven en kappertjes

Paté **€9,50**

Paté van varkensschouder en kippenlever met geroosterd brood en piccalilly

Salades

Kan als klein of groot besteld worden

Fijne bladsoorten gemengd met verse seizoensgroenten, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten:

Met licht gerookte zalm en een gekookt eitje **€11,00/€15,00**

Met geroosterde bieten, blauwe kaas, noten en pruimenchutney **€10,00/€14,00**

Met falafel en verse geitenkaas **€10,50/€14,50**

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Grote gerechten

Vegan

Courget en koningsoesterzwam €17,00

Geroosterde en gevulde courget met gebakken koningsoesterzwam (eryngii) en kastanjechampignons, venkel, kappertjes, haver en kasha, en een citrus-bietensalade

Shiitake & biet €16,50

Gebakken shiitake paddenstoelen met geroosterde biet en wortel, zwarte rijst en quinoa, geroosterde noten, calamata olijventapenade, cashewnotencreme, en een tamari dressing

Paprika, paksoi en kikkererwten €16,00

Roerbak van puntpaprika, paksoi en amandelen, met wilde- en basmatirijst en abrikozen, broccoli, kikkererwtensalade en gemarineerde tempeh van lupine.

Vegetarisch – bevat zuivel en ei

Falafel €16,50

Gefrituurde balletjes van kikkererwten, koriander en specerijen, met ingelegde aubergine, quinoasalade, verse geitenkaas, geroosterde sesamzaadjes, en een dressing van komkommer en tahin

Vis en vlees

Lam met broccoli en zoet aardappel €21,50

Langzaam gegaarde lamsnek, met broccoli, zoete aardappel, in rode wijn gekarameliseerde sjalotjes en venkel-sinaasappel saus.

Kabeljauwfilet €19,50

Gebakken kabeljauwfilet met gebakken knolselderij, haricot verts, gebakken aardappelpartjes, gerookte tomatenchutney en citroen mayonaise

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Extra

Huisgemaakte friet met mayonaise **€4,00**

Kleine gemengde salade **€5,00**

Taarten en zoetigheid

Cupcake van Thomas, met speculaaskruiden en een citroen-roomkaas glazuur **€2,50**

Vegan bevroren bosbessen- banaantaart met noten, dadel en kokos **€5,00**

Appel crumble uit de oven met vanille-ijs **€6,50**

Amandel-polentataart met citroen **€4,00**

Espresso panna cotta met cashewnoten **€4,50**

Twee bolletjes sorbet-ijs, framboos en rabarber **€4,00**

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Sappen & Smoothies

Sinaasappel – 25 cl **€4,00**

Grapefruit – 25 cl **€4,00**

Wortel, appel en gember – 25 cl **€4,50**

Smoothie van mango, framboos en banaan – 33 cl **€4,50**

Sapjes uit de fles

Luscombe, pure sapjes uit Devon Engeland – 24 cl **€4,00**

smaken: apple & apricot, carrot & orange, apple & ginger

Landgoed, troebele sapjes van Hollandse bodem – 20 cl **€3,00**

smaken: appel of peer

Fris met prik

Huisgemaakte frisdrank van fruit, kruiden, ruwe rietsuiker en bruiswater – 25 cl **€3,00**

Framboos-citroen of abrikoos-vlierbloesem

Naturfrisk, frisdranken van de Deense ORBAEK brouwerij – 25 cl **€3,00**

smaken: elderflower, bitter lemon, raspberry, tonic, lemonade

Ginger beer, Naturfrisk, alcoholvrij gebrouwen gemberfrisdrank – 27,5 cl **€4,00**

Rabarber limonade, zure en zoete frisdrank van Proviant – 33 cl **€4,00**

Bionade, alcoholvrij gebrouwen frisdrank – 33 cl **€4,00**

smaken: kruiden, vlierbessen, sinaasappel-gember

Luscombe crush, puur fruit, licht gezoet met bruisend mineraalwater – 32 cl **€4,00**

smaken: blueberry, cranberry, raspberry

Warme dranken

Thee v.a. **€2,40**

Warme chocolademelk **€3,00**

Koffie **€2,40**

Cappuccino **€2,80**

Koffie verkeerd **€2,80**

Espresso **€2,20**

Dubbele espresso **€3,40**

Chai latte **€3,00**

Al onze dranken zijn biologisch

Bier

Van de tap

Gulpener Ur-Pilsner – 5%, 25 cl **€2,80**

Gulpener Ur-Hop, IPL – 6% 25 cl **€3,80**

Gulpener Ur-Weizen – 5,3% 30 cl **€3,60**

Fles

Budels – 0.0%, 30 cl **€3,00**

Budels Radler Lemon – 0.0%, 30 cl **€3,20**

Schnitzel Brau, pils glutenvrij – 5%, 33 cl **€3,80**

Gageleer, kruidige tripel – 7,5%, 33 cl **€4,60**

Willibrord, amber-ale van Brouwerij de Leckere – 5,5%, 25 cl **€3,60**

Cromhout, dubbel van Brouwerij de Leckere – 6,5%, 25 cl **€3,90**

Gulden Craen, hoppig blondbier van Brouwerij de Leckere – 6%, 25 cl **€3,80**

Razende Zwaen, tripel van Brouwerij de Leckere – 8%, 25 cl **€4,50**

Wijn

Wit

Green Wine Sauvignon Blanc-Airén *Spanje* **€3,90/€20,00**

Norte Sur Chardonnay *Spanje* **€4,20/€22,00**

Diwald Grunerveltliner *Oostenrijk* **€5,00/€25,00**

Bugadelles Granache Viognier *Frankrijk* **€35,00**

Rood

Norte Sur Tempranillo-Cabernet *Spanje* **€3,90/20,00**

Domaine Bassac Merlot *Frankrijk* **€4,30/€22,00**

Terra di Giobbe *Italia* **€39,00**

Rose

Green Wine Tempranillo Rosé **€3,90/€20,00**

Bubbels

Perlage prosecco klein flesje 200ml (twee glazen) **€9,50**

Prosecco La Jura 75cl **€25,00**

Cava Savia 75cl **€36,00**

Al onze dranken zijn biologisch