

## **Broodjes – Volkoren zuurdesembrood (tot 16:00)**

**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

**Aubergine €8,00**

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

**Tempeh curry €8,50**

Curry met tempeh en ui, met komkommer en cashewnoten crème (vegan)

## **Soepen (de hele dag)**

**Pompoensoep €6,00**

Lichtpittige pompoensoep met venkel en komijn (vegan)

**Broccolisoepp €6,50**

Broccolisoepp met venkel (vegan)

**Bietensoep €6,00**

Bietensoep met sinaasappel en kardemom (vegan)

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

## Kleine gerechten (de hele dag)

### 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, geraspte oud Zeeuwse kaas, pittige tomatensaus, gerookte tofu en balsamico-siroop

### Taartje van gegrilde groenten **€9,00**

Gegrilde aubergine, paprika, courget en porto bello, in laagjes met cashewnoten crème en tomatenchutney op een saus van olijven en kappertjes (vegan)

### Makreelfilets met grapefruit **€9,50**

Gemarineerd en gebakken makreelfilets met spitskool, kappertjes en grapefruit

### Groentepaté **€8,00**

Paté van paddenstoelen, pompoen en linzen met een cranberrycompote (vegan)

## Salades (de hele dag)

Fijne bladsoorten gemengd met komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten:

Kan als klein of groot besteld worden

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**

Met gemarineerde tempeh, shiitake, mango en kruidige linzen (vegan) **€10,50/€14,50**

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

## **Grote gerechten (vanaf 16:00)**

### **Vegan**

#### **Shiitake & biet €16,50**

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

#### **Spinaziecurry met tempeh €16,00**

Kruidige spinaziecurry met gebakken tempeh van lupine, kokos, wilde rijst en dadel, kikkererwten-quinoasalade, komkommer en een zoete chilisaus

### **Vegetarisch – bevat zuivel en ei**

#### **Falafel €16,50**

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

### **Vis en vlees**

#### **Lam met broccoli en zoete aardappel €21,50**

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

#### **Kabeljauw €19,50**

Gebakken kabeljauw met gebakken venkel, haricot verts, gebakken krieltjes, gerookte tomatenchutney en citroen mayonaise

### **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 **€3,00**

Bevroren bosbessen- banaantaart met noten, dadel en kokos (vegan, glutenvrij) **€5,00**

Appel crumble uit de oven met karamelijs **€6,50**

Chocolade brownie mousse cake (vegan, glutenvrij) **€5,00**

Amandel-polentataart met citroen (glutenvrij) **€4,00**

Espresso panna cotta met cashewnoten (glutenvrij) **€4,50**

Twee bolletjes sorbetijs, framboos en rabarber (vegan, glutenvrij) **€4,00**

Bananenbrood met dadels (zonder toegevoegde suikers) **€3,50**

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten