

Lunchkaart (van 11:00 tot 16:00)

Broodjes – Volkoren zuurdesembrood

Gerookte zalm **€9,50**

Warme 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 humus, wortelcurry, doperwtenpesto, zonnebloem- en pompoenpitten (vegan)

Soep

Pompoensoep **€6,00**

Lichtpittige pompoensoep met venkel en komijn (vegan)

Broccoli-soep (vegan) **€6,50**

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**

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

Dinerkaart (van 16:00 tot 21:00)

Kleine gerechten

Pompoensoep €6,00

Lichtpittige pompoensoep met venkel en komijn (vegan)

Broccoli-soep €6,50

(vegan)

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 €8,00

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

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**

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

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Grote gerechten

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

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 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**

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Taarten en zoetigheid

Cupcake van Thomas, met speculaaskruiden en een citroen-roomkaas glazuur **€3,00**

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**

Chocolade brownie mousse cake **€5,00**

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

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

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