

Voorgerechten

Soep €6,00

Zoete aardappelsoep met wortel, venkel en kokos (vegan)

Ravioli €8,50

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

Boekweit blini's €8,50

Kleine boekweit blini met gesmolten belegen geitenkaas, gerookte tofu, gerookte tomatenchutney, gele paprika-ahornsous, en balsamico-siroop

Taartje van gegrilde groenten €9,00

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

Forel met grapefruit €9,50

Gemarineerde en gebakken forel met spitskool, kappertjes en grapefruit

Groente paté €8,00

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

Geiten terrine €8,00

Terrine van geitenvlees* en rode wijn, geserveerd met piccalilly

Salades

Kan als voorgerecht of hoofdgerecht besteld worden

Salade falafel €9,50/€15,50

Met falafel van kikkererwten en verse geitenkaas, bieten relish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten

Salade bieten & blauwe kaas €8,50/€14,00

Met geroosterde bieten, blauwe kaas, quinoa, tomaat, noten en pruimenchutney, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten.

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Hoofdgerechten

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

Curry met tempeh **€16,50**

Kruidige curry met gebakken tempeh van lupine en bladgroenten, kokos, wilde rijst en dadel, kikkererwten, haver en bloemkoolsalade, komkommer en een zoete chilisaus

Portobello en kimchi **€17,00**

Roergebakken portobello met gemarineerde tofu en kimchi (pittige Koreaanse kool), met zwarte rijst, edamame bonen, lente-ui, noten, broccoli en een peterselie-sesam pesto

Pompoen en falafel **€17,00**

Geroosterde pompoen, gevuld met falafel van doperwten en mungbonen en een roerbak van venkel en shiitakes, en een romige pastinaak saus, geserveerd met een salade van geraspte bieten en citroen

Vis en vlees

Geitenworstjes **€18,00**

Twee worstjes van geitenvlees*, geserveerd met gekarameliseerde wortel, sperziebonen, pastinaak puree en een sinaasappel- venkeljus.

Omegabaars **€19,50**

Gebakken omegabaars** met gekarameliseerde venkel, sperziebonen, gebakken krieltjes, gerookte tomatenchutney en citroen mayonaise

*Alle onze vlees is geitenvlees en komt van kaasmakerij De Kruidenwei in Drenthe

** Duurzaam gekweekte vis van ecologische viskwekerij Aqua4C in Kruishouten. Gekweekt in een circulair systeem op basis van een 100% plantaardige dieet.

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Extra

Zoete aardappel partjes uit de oven met mayonaise **€4,00**

Krieltjes uit de oven met citroen en tijm met mayonaise **€3,50**

Kleine gemengde salade **€5,00**

Vegan taarten en zoetigheid

Citroen, amandel en polentataart (glutenvrij) **€4,00**

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

Appel crumble uit de oven met kokos limoen ijs **€6,50**

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

Twee bolletjes sorbetijs, kokos limoen en rabarber (glutenvrij) **€4,00**

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

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten