

Kleine gerechten

Pompoensoep **€6,00**

Lichtpittige pompoensoep met venkel en komijn (vegan)

Bietensoep **€6,00**

Bietensoep met sinaasappel en kardemom (vegan)

Broccolisoe **€6,50**

Broccolisoe met venkel (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 **€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

Groentepaté **€8,00**

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

Salades

Kan als klein of groot besteld worden

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

Met licht gerookte zalm en een gekookt eitje

€11,00/€15,00

Met geroosterde bieten, blauwe kaas, quinoa, tomaat, noten en pruimenchutney

€10,00/€14,00

Met geroosterde pompoen en venkel, gerst, tomaat, cranberries, fetakaas en koriander

€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

Curry met tempeh **€16,50**

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

Vegetarisch – bevat zuivel en ei

Falafel **€17,00**

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

Portobello en kimchi **€17,00**

Roergebakken portobello met gesneden omelet en kimchi (pittige Koreaanse kool), met lente ui en zwarte rijst, broccoli, peterselie & sesam pesto, noten en feta

Vis en vlees

Lam met broccoli en zoete aardappel **€19,00**

Drie lamsworstjes 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**

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

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

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

Warm stoofpeertje, met vanille-ijs en kruidige port siroop **€5,00**

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

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

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

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

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten