

Voorgerechten

Soep €6,00

Zoete aardappelsoup 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 boekweitpannenkoekjes met gesmolten beleg 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 bokjesvlees en rode wijn, geserveerd met piccalilly

Salades

Kan als voorgerecht of hoofdgerecht besteld worden

Salade gerookte zalm €10,50/€17,00

Met licht gerookte zalm en een gekookt eitje, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, 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 edemame bonen lente ui, noten, broccoli en een peterselie-sesam pesto

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

Vis en vlees

Bokjes* biefstuk met pastinaak en raapsteel stampot **€22,00**

Rose gebakken, geserveerd met een stampot van pastinaak en raapsteel, gecaremelizeerde bospeen, sperziebonen en een zoetpittige paprikajus

Kabeljauw **€19,50**

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

*In mei en juni krijgen we 35 bokjes van geitenkaasmakerij De Kruidenwei in Drenthe, waar ook alle onze zuivel vandaan komt.

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

Extra

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

Kleine gemengde salade **€5,00**

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, framboos en rabarber (glutenvrij) **€4,00**

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

*Al onze nagerechten zijn veganistisch

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten