

## **Broodjes (tot 16:00) – Zuurdesembrood van Tritordeum bloem\***

**Gerookte zalm €9,50**

Gerookte zalm met eiersalade en citroenmayonaise

**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)

**Paté (geit OF vegan) €8,00**

Paté van paddenstoelen, pompoen en linzen (vegan) OF paté van geit, beide geserveerd met cranberrycompote

**Worstjes en kimchi €9,00**

Twee geitenworstjes met kimchi en mosterdmayonaise

\*Tritordeum ofwel 'Spaans Meel' is een kruising tussen durum tarwe en wilde gerst. Het heeft fair-pricing, een traceerbare herkomst en waardevolle gezondheidsgerelateerde eigenschappen en bevat 40% minder gluten-eiwitten dan gewone tarwe.

## **Soepen**

**Pompoensoep €6,00**

Lichtpittige pompoensoep met venkel en komijn (vegan)

**Bietensoep €6,00**

Bietensoep met sinaasappel en kardemom (vegan)

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

## Kleine gerechten

### 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)

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

Gemarineerd en gebakken forefilet met spitskool, kappertjes en grapefruit

## Salades

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**

## Extra

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

Kleine gemengde salade **€5,00**

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

#### 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

#### 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

#### Geit met broccoli en zoete aardappel **€20,00**

Keuze uit gestoofde geitenbout of drie geiten worstjes, geserveerd met broccoli, zoete aardappel, in rode wijn gekarameliseerde sjalotjes en venkel-sinaasappel saus

#### Kabeljauw **€19,50**

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

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**

Appel crumble uit de oven met vanille-ijs **€6,50**

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

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

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

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

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten