

## 3-gangen keuzemenu €28,00

### Voorgerechten

#### Tartaar van rode biet €9,00

Fijngesneden gefermenteerde biet, geserveerd met gekarameliseerde appel, salie en mierikswortelmayonaise (vegan).

#### Groente paté €8,50

Paté van shiitake, pompoen en linzen geserveerd met een zwartebessensaus en geroosterd brood (vegan).

#### Blini's €9,50

Boekweit blini's met gebakken cashew- & pastinaakcrème, tomatenchutney, kimchi, enzoetpittige gele paprikasaus (vegan).

### Hoofdgerechten

#### Shiitake en biet €18,00

Roergebakken shiitake met geroosterde bieten en knolselderij, gekarameliseerde venkel, rode rijst met dadels en cashew, olijven, en cashew crème (vegan)

#### Bloemkoolcurry €18,00

Licht pittige curry met geroosterde bloemkool, linzen, zwarte rijst, cashew tzatziki en Spaanse peper chutney (vegan)

#### Lasagne van gegrilde groenten (geen pasta) €18,00

"Lasagne" met laagjes gegrilde aubergine, courgette, rode paprika, portobello en knolselderij, met tomatensaus en pastinaak crème, geserveerd met geroosterde pompoen, een verse basilicumsaus en gekarameliseerde rode kool (vegan)

### Veganistische taarten en zoetigheid

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

**Sticky appelcake** uit de oven met vanille roomsaus €6,50

**Crème brûlée** met sinaasappel en anijs €5,00

**Twee bonbons** van pure chocolade met koffie of thee van keuze €5,50

## **Andere dingen**

### **Gergrilde groenten met hummus €10,50**

Gegrilde groenten met een grove dressing van olijven en kappertjes, geserveerd met aubergine hummus en geroosterd brood (vegan)

### **Ravioli €9,50**

Vier handgemaakte glutenvrije ravioli, gevuld met pompoen en appel op een bedje sla met rozemarijn en geroosterde knoflook (vegan)

### **Misosoep €6,50**

Misosoep met boerenkool, shiitakes, rode paprika en tofu (vegan)

### **Rode bietensoep €6,50**

Rode bietensoep met cashew en kokos (vegan)

### **Krieltjes €4,50**

Krieltjes uit de oven met rozemarijn en zeezout en een bakje mayonaise (vegan)

## **Salades: kunnen als voor- of hoofdgerecht**

### **Salade Bloem klein of groot €9,50/€15,00**

Huisgemaakte falafel en cashewnotencrème, bieten relish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, gierst, pompoen- en zonnebloempitten, kan ook met geitenkaas ipv cashewnotencrème (vegan met kaas optie)

### **Salade bieten klein of groot €9,50/€15,00**

Geroosterde rode bieten met cashewnotencrème, noten en pruimenchutney, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, gierst, pompoen- en zonnebloempitten, kan ook met geitenkaas ipv cashewnotencrème (vegan met kaas optie)

### **Salade pompoen en shiitake klein of groot €9,50/€15,00**

Geroosterde pompoen en shiitake paddenstoelen, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten en gemarineerde tofu (vegan).