

3-gangen keuzemenu €33,00

Een 3-gangen menu duurt ongeveer tussen de 1,5 tot 2 uur, afhankelijk van hoe snel er wordt gegeten 😊

Voorgerechten

Groente paté €10,00

Paté van shiitake, pompoen en linzen geserveerd met een zwarte bessensaus en geroosterd brood.

Blini's €10,50

Boekweit blini's met cashew- en pastinaakcrème, tomatenchutney, kimchi, en zoetpittige gele paprikasaus.

Bietentartaar €10,50

Tartaar van gefermenteerde rode biet, kappertjes, kalamata olijven, met gebakken appel en een mayonaise met salie en mierikswortel.

Hoofdgerechten

Gegrilde aubergine met grove tomatensaus €19,50

Portobello met wilde rijst, zwarte rijst en linzen met cashewnoten en dadels, bloemkool, kimchi, en tzatziki.

Lasagne van gegrilde groenten (geen pasta) €19,50

"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.

Gevulde courgette €19,50

Met beluga linzen, wilde rijst, cashews, dadel, warme paprikasalade, polenta met rozemarijn en sinaasappel, gekarameliseerde venkel en shiitake.

Nagerechten

Bevroren bosbessen-banaantaart met noten, dadel en kokos €6,00

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

Crème brûlée met sinaasappel en anijs €7,00

Twee bonbons van pure chocolade met koffie of thee naar keuze €6,00

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!

Salades: kunnen als voor- of hoofdgerecht

Salade Bloem klein of groot €11,50/€17,50

Huisgemaakte falafel en cashewnotencrème, rode bietenrelish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten.

Salade bieten klein of groot €11,50/€17,50

Geroosterde rode bieten met cashewnotencrème, noten en pruimenchutney, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten.

Salade pompoen en shiitake klein of groot €11,50/€17,50

Geroosterde pompoen, shiitake paddenstoelen, fijne bladsoorten, komkommer, kerstomaat, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten en gemarineerde tofu.

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!

Dessertkaart

Nagerechten

- Bevroren bosbessen-banaantaart** met noten, dadel en kokos €6,00
Sticky appelcake uit de oven met vanille roomsaus €6,50
Crème brûlée met sinaasappel, lavendel, en kokos €7,00
Twee bonbons van pure chocolade met koffie of thee van keuze €6,00

Digestief

Sterk & puur

- Cognac** Guy Pinard V.S 3, toffee & gekonfijt fruit 40% €6.50
Cognac Guy Pinard V.S.O.P 6, amandelen & hazelnoten 40% €7,40
Calvados La Ribaude Fine kruidig, gedroogd fruit & chocolade 40% €6,50
Grappa Rovero Piemonte, citrus, vijg & kers 40% €5,50

Whisky

- Highland Harvest** Blended scotch 40% €6,60
Deanston Highland single malt scotch *fruitig, zoet eikenhout* 46.3% €9,00
Benromach Speyside single malt scotch *moutig, koffie & cacao* 46 % €7,60

Likeuren

- Limoncello** Walcher Gran Gourmet Biologico, fris 25% €6,00
Amaretto Walcher Di Mattia, amandel & vanille 28% €5,50
Sambuca Biostilla, minder suiker 40% €5,50
Orangeau Walcher Triple Sec, bloedsinaasappel 40% €5,00

Wijn

- Port** Casal dos Jordoes Fine Ruby robijnrood & zacht 20% €5,50
Port Casal dos Jordoes Fine noten, vijgen & honing 20% €5,50
Heaven on earth Muscat d'Alexandrie, abrikoos & honing 11% €6,00

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!