

3-gangen keuzemenu €35,00

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

Voorgerechten

Groentepaté €10,50

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

Blini's €11,00

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

Bietentartaar €11,00

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

Hoofdgerechten

Indiase pannenkoeken €21,00

Torentje pannenkoeken van zwarte linzen en zwarte rijst, gevuld met pittige pompoencurry, geroosterde aubergine en courgette, en paprikarelish, geserveerd met bloemkool en tzatziki.

Lasagne van gegrilde groenten (geen pasta) €21,00

"Lasagne" met laagjes gegrilde aubergine, courgette, rode paprika, portobello en knolselderij, met tomatensaus en pastinaakcrème, geserveerd met geroosterde pompoen, een verse basilicumsaus en gekarameliseerde rode kool.

Geroosterde koningsoester paddenstoelen €21,00

Geroosterde koning oester paddenstoelen met een stampot van pastinaak, venkel en prei. Met daarnaast koolblad gevuld met wilde rijst, linzen, dadel en cashewnoten. Geserveerd met een miso saus met citroen en verse tijm.

Nagerechten

Bevroren bosbessen-banaantaart met noten, dadel en kokos €6,50

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

Twee bonbons van pure chocolade met koffie of thee van keuze €7,00

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!

Heeft u een allergie? Onze bediening kan u informeren over allergenen

Bloem eten & drinken is laptopvrij

Extra gerechten, buiten het 3-gangen menu:

Soep:

Alle soepen worden geserveerd met brood

Miso soep €6,50

Groene soep van miso en boerenkool, met gebakken shiitake, rode paprika en tofu.

Kruidige pompoensoep €6,00

Licht pittig gekruide pompoensoep met appel, wortel en rode linzen.

Mexicaanse herfst soep €7,00

Warm pittige soep met guajillo peper, oesterzwam en mais.

Salades:

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

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

Salade gegrilde groenten klein of groot €11,50/€17,50

Gegrilde groenten met een licht pittige Indische cashew crème, fijne bladsoorten, komkommer, kerstomaat, lente-ui en limoenmayonaise.

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

Eiersalade van tofu, gegrilde groenten en konings oesterzwammen, kalamata olijven fijne bladsoorten, komkommer, kerstomaat, lente-ui en zoete sesam- chilisaus

Warme gerechten

Roti €18,50

Mais platbrood met een pittige curry gevuld met tofu, bloemkool, aardappel, en kousenband.

Enchiladas uit de oven €18,50

Mais tortilla rolletjes gevuld met zwarte bonen, tomatensaus, witte bonen crème, en een romige spinazie saus.

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!

Heeft u een allergie? Onze bediening kan u informeren over allergenen

Bloem eten & drinken is laptopvrij

Dessertkaart

Nagerechten 3-gangen keuzemenu

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

Overige nagerechten

- Lavendel-sinaasappel crème brûlée** met kokos €7,50
Chocoladetaart laagjes brownie en chocolade ganache €6,50
Pumpkin spice crumble uit de oven met kokos-sinaasappelijs €9,00

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

- Deanston 15** Highland single malt, *appel & peper* 46,3% €8,60
Waterford Irish single malt whisky *moutig, caramel & kruidnagel* 46.3%
€9,80
Benromach Speyside single malt scotch *moutig, koffie & cacao* 46 % €7,50

Likeuren

- Limoncello** Walcher Gran Gourmet Biologico, *fris* 25% €6,00
Amaretto Walcher Di Mattia, *amandel & vanille* 28% €5,50
Sambuca Biostilla, *kruidige anijs* 40% €5,50
Orangeau Walcher Triple Sec, *bloedsinaasappel* 40% €5,00
Quadro Nuevo Organic Rabarber likeur, *rabarber* 18% €5,00

Dessertwijn

- Port** Casal dos Jordoos Fine Ruby, *robijnrood & zacht* 20% €5,50
Port Casal dos Jordoos Fine Tawny, *noten & vijgen* 20% €5,50

- Heaven on earth** Muscat d'Alexandrie, *abrikoos & zacht* 11% €6,00

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!
Heeft u een allergie? Onze bediening kan u informeren over allergenen

Bloem eten & drinken is laptopvrij