

# Menu

(3-gangen keuzemenu €39,50 op volgende pagina)

## Broodmandje met dips €10,50

Geroosterd zuurdesembrood met huisgemaakte hummus, pesto en olijven tapenade.

## Soep

### Gazpacho €9,00

Verfrissende koude soep met gepureerde tomaten, komkommer, en paprika, en een sneetje brood.

### Miso en spinazie €9,00

Soep op basis van miso met babyspinazie, shiitake, tofu en rode paprika, en een sneetje brood.

### Pozole Rojo, Mexicaanse maaltijdsoep €19,50 (hoofdgerecht)

Warm pittige soep met guajillo peper, oesterzwam en mais, geserveerd met mais pannenkoek en een kleine salade.

## Salades

*Alle salades worden geserveerd met fijne bladsla, komkommer, kerstomaat, lente ui, en pompoen- en zonnebloempitten, en huisdressing.*

### Salade pompoen en shiitake klein of groot €14,00/€19,50

Geroosterde pompoen, shiitake paddenstoelen, en gemarineerde tofu.

### Salade falafel klein of groot €14,00/€19,50

Falafel, gegrilde groenten en tomaat, venkel- citroen crème, en een citroen en tahin saus.

*Alles 100% glutenvrij & veganistisch!*

*Al onze gerechten bevatten kleine hoeveelheden ui, knoflook, (zwarte) peper, en rietsuiker. Helaas is het niet mogelijk om de gerechten zonder deze ingrediënten te serveren.*

*Bloem eten & drinken is laptopvrij*

## 3-gangen keuzemenu €39,50

Een 3-gangen menu duurt ongeveer 1,5 uur, afhankelijk van de drukte en hoe snel er wordt gegeten ☺. Het 3-gangen menu kan ook a la carte worden besteld.

### Voorgerechten

#### **Geroosterde pompoen met hummus €12,50**

Geroosterde pompoen met hummus, huisgemaakt zuur en gepofte granen

#### **Blini's €12,50**

Boekweit blini's met cashew- en pastinaakcrème, tomatenchutney, pittige kimchi, en zoetpittige sinaasappel kurkuma saus.

#### **Bietentartaar €12,50**

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

### Hoofdgerechten

#### **Falafel met gegrilde groenten €23,00**

Falafel met verse basilicum, gegrilde groenten, tomaat, met wilde rijst, venkel- citroen crème, en een citroen en tahin saus.

#### **Jackfruit vindaloo €23,00**

Warm pittige vindaloo curry met jackfruit en tempeh, geserveerd met een gierst pilav, zoetzure wortel- en koolsalade, rijst en linzen pannenkoeken, en een raita saus.

#### **Geroosterde koningsoester paddenstoelen €23,00**

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

### Nagerechten

**Bevroren zwarte bessen-banaan ijstaart** met noten, dadel en kokos €7,50

**Sticky perencake** uit de oven met vanille roomsaus €7,50

**Twee bonbons** van pure chocolade met koffie of thee naar keuze €7,50

*Alles 100% glutenvrij & veganistisch!*

*Al onze gerechten bevatten kleine hoeveelheden ui, knoflook, (zwarte) peper, en rietsuiker. Helaas is het niet mogelijk om de gerechten zonder deze ingrediënten te serveren.*

*Bloem eten & drinken is laptopvrij*

# Dessertkaart

## Nagerechten

- Lavendel-sinaasappel crème brûlée** met kokos €8,50  
**Chocoladetaart** laagjes brownie en chocolade ganache €7,50  
**Rabarber & appel crumble** uit de oven met kokos-sinaasappelijs €10,00

## Nagerechten 3-gangen keuzemenu

- Bevroren zwartebessen-banaan ijstaart** met noten, dadel en kokos €7,50  
**Sticky perencake** uit de oven met vanille roomsaus €7,50  
**Twee bonbons** van pure chocolade met koffie of thee naar keuze €7,50

## 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

- Bruichladdich** Islay single malt: *zacht & fruitig, sinaasappel, karamel, mout* 50% €9,80  
**Benromach** Speyside single malt: *rijk, sherry, turf, specerijen* 43% €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

- Port** Casal dos Jordoos Fine Ruby, *robijnrood & zacht* 20% €5,50  
**Port** Casal dos Jordoos Fine Tawny, *noten & vijgen* 20% €5,50  
**Dessertwijn** Moscatel Ainzón, *zacht, fris & fruitig* 15% €5,50

*Alles 100% glutenvrij & veganistisch!*

*Al onze gerechten bevatten kleine hoeveelheden ui, knoflook, (zwarte) peper, en rietsuiker. Helaas is het niet mogelijk om de gerechten zonder deze ingrediënten te serveren.*

*Bloem eten & drinken is laptopvrij*