

Menu

(3-gangen keuzemenu €36,00 op volgende pagina)

Broodmandje met dips €9,00 (voorgerecht)

Geroosterd zuurdesembrood met zoete aardappel humus, rucola en oregano pesto en olijventapenade.

Soft taco's voor twee personen €17,50 per persoon (hoofdgerecht)

Met een kruidige zwarte bonenstoof, pompoen met gekarameliseerde ui & verse koriander, frisse tofu, suikermais & paprika sla, salsa van verse kerstomaten, en spinazieroom.

Enchiladas uit de oven €18,50 (hoofdgerecht)

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

Pozole Rojo, Mexicaanse maaltijdsoep €12,00 (hoofdgerecht)

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

Soep

Miso soep €7,50

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

Kruidige pompoensoep €7,00

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

Tomatensoep €7,00

Soep van tomaten, rode paprika, en venkel

Salades

Salade pompoen en shiitake klein of groot €12,50/€17,50

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

Salade falafel klein of groot €12,50/€17,50

Falafel, gegrilde groenten en tomaat, fijne bladsoorten, komkommer, kerstomaat, lente ui, pompoen- en zonnebloempitten, venkel- citroen creme, en een citroen en tahin saus. Bevat verse koriander.

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!

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

Bloem eten & drinken is laptopvrij

3-gangen keuzemenu €36,00

Een 3-gangen menu duurt ongeveer 1,5 uur, afhankelijk van de drukte en hoe snel er wordt gegeten ☺

Voorgerechten

Torentje van gegrilde groenten €11,50

Met prei & witte bonencrème, balsamico siroop en rucola en oregano pesto.

Blini's €11,50

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

Bietentartaar €11,50

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 €21,00

Falafel met gegrilde groenten en tomaat, met wilde rijst pilaf, venkel-citroen creme, en een citroen en tahin saus. Bevat verse koriander.

Bloem "roti" met linzen €21,00

Met kruidige aardappel en haricots verts op een linzen, prei & paprikastoof en een licht pittige masala saus.

Geroosterde koningsoester paddenstoelen €21,00

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

Nagerechten

Bevroren zwartebessen- 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

Dessertkaart

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

Nagerechten 3-gangen keuzemenu

- Bevroren zwartebessen- 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

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, *fruitig & zoet: vanille, sherry* 46,3%
€8,60
Bruichladdich Islay single malt scotch whisky *zacht & fruitig:*
sinaasappel, caramel, mout 50%
€9,80
Benromach Speyside single malt scotch *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** 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