

Broodjes

Falafel (vegan) €9,00

Huisgemaakte falafel met bieten relish, pastinaak en cashewnotencrème en citroenmayonaise

Aubergine (vegan) €8,50

Gegrilde aubergine met hummus, wortelcurry, doperwtenpesto en pitjes

Groenten paté (vegan) €8,00

Paté van paddenstoelen, pompoen en linzen geserveerd met cranberrycompote

Pompoen en shiitake (veganistische optie) €9,00

Geroosterde pompoen en shiitake paddenstoelen met keuze uit gemarineerde tofu of fetakaas

Warme geitenkaas (vegetarisch) €9,00

Zachte geitenkaas uit de oven, met gemarineerde aubergine en courgette en noten

Rode bieten (vegetarisch) €8,50

Geroosterde rode bieten met zachte geitenkaas, noten en pruimenchutney

Herfststoof met portobello (vegan) €8,50

Licht pittige herfststoof met tomaten, linzen en gebakken portobello

Pulled goat €11,00

Langzaam gegaard geitenvlees, geserveerd met BBQ-saus, augurken en mosterd mayonaise

Geitenpaté €8,50

Paté van geitenvlees met mosterdmayonaise en cranberry saus

Omelet

Omelet met kimchi (pittige, Koreaanse zuurkool), shiitakes en tomaten €10,00
Met fetakaas (+€2)

Wij bakken ons eigen glutenvrij zuurdesembrood.

Al het zuivel en vlees dat wij serveren komt exclusief van boerderij De Kruidenwei in Drenthe.

Soep

Zoete aardappelsoep met wortel, venkel en kokos (vegan) €6,00

Tomaat paprikasoep (vegan) €6,00

Salades

Salade bieten & geitenkaas €11,50

Met geroosterde bieten, zachte geitenkaas, noten en pruimenchutney, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten

Salade falafel (vegan) €12,00

Met falafel en pastinaak en cashewnotencrème, bieten relish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten.

Salade pompoen en shiitake (veganistische optie) €12,00

Geroosterde pompoen en shiitake paddenstoelen, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten. Met keuze uit gemarineerde tofu of fetakaas

Taarten en zoetigheid

Cupcake van Thomas, met speculaaskruiden en een roomkaas glazuur (glutenvrij) €3,00

Bevroren bosbessen- banaantaart met noten, dadel en kokos (vegan, glutenvrij) €5,00

Polentataart met citroen en amandel (vegan, glutenvrij) €4,00

Espresso panna cotta met cashewnoten (vegan, glutenvrij) €4,50

Huisgemaakt bonbon, van puur chocolade (vegan, glutenvrij) €1,50/stuk

Bananenbrood met dadels (vegan, zonder toegevoegde suikers, glutenvrij) €3,50