

Broodjes

Falafel (vegan optie) €8,50

Huisgemaakte falafel met pastinaak, bieten relish, citroenmayonaise en geitenkaas, kan ook met cashewcrème

Aubergine (vegan) €8,00

Gegrilde aubergine met hummus, wortelcurry, doperwtenpesto en pitjes

Pompoen en shiitake (vegan) €8,50

Geroosterde pompoen en shiitake paddenstoelen met gemarineerde tofu

Groente paté (vegan) €8,00

Paté van paddenstoelen, pompoen en linzen met zwarte bessen saus

Bieten (vegan optie) €8,50

Geroosterde rode bieten met noten en pruimenchutney en zachte geitenkaas, kan ook met cashewcreme

Pulled goat of Jackfruit (vegan optie) €10,00

Langzaam gegaarde bokjesvlees, of jackfruit (vegan) met zoetpittige chilisaus en komkommer op zuur

Omelet

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

Soep & Salades

Tomaat paprikasoep (vegan) €6,00

Salade falafel (vegan optie) €12,00

Huisgemaakte falafel en pastinaak en bieten relish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten en geitenkaas, kan ook met cashewcreme

Salade pompoen en shiitake (vegan) €12,00

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

Salade bieten (vegan optie) 12,50

Geroosterde rode bieten, noten en pruimenchutney, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten, met geitenkaas, kan ook met cashewcreme

Vegan taarten en zoetigheid

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

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

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

Citroentaart met framboos €4,50

Wij bakken ons eigen glutenvrij zuurdesembrood. Alle gerechten zijn glutenvrij.

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

Drenthe