

## Voorgerechten

### Tomatensoep €6,00

Soep van tomaat, paprika, venkel en ui (vegan).

### Miso-boerenkoolsoep €6,50

Miso soep met boerenkool, paprika, tofu en shitake (vegan).

### Boekweit blini's €8,50

Kleine boekweit blini's met gesmolten belegen geitenkaas, gerookte tofu, gerookte tomatenchutney, gele paprika-ahornsous, en balsamico-siroop.

### Taartje van gegrilde groenten €9,00

Gegrilde aubergine, paprika, courgette en portobello, in laagjes met cashew-crème en tomatenchutney op een saus van olijven en kappertjes (vegan).

### Groentepaté €8,00

Paté van paddenstoelen, pompoen en linzen, met cranberrycompote en brood (vegan).

### Tartaar van rode biet €7,50

Fijngesneden gefermenteerde biet, geserveerd met gekarameliseerde appel, salie en merikswortelmayonaise (vegan).

## Salades

Kan als voorgerecht of hoofdgerecht besteld worden

### Salade falafel €9,50/€15,50

Falafel van kikkererwten en pastinaak-cashew crème, bieten relish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten (vegan)

### Salade bieten & blauwe geitenkaas €9,00/€15,00

Geroosterde bieten, blauwe geitenkaas, quinoa, tomaat, noten en abrikozenchutney, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten.

### Salade pompoen, tofu en shiitake €9,00/€15,00

Geroosterde pompoen, gebakken shiitake, gemarineerde tofu quinoa, tomaat, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten (vegan)

Wij bakken ons eigen glutenvrij zuurdesembrood

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

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

## Hoofdgerechten

### Vegan

#### **Shiitake en biet €16,50**

Gebakken shiitake met geroosterde biet, wortelcurry, zwarte rijst en quinoa, geroosterde noten, calamata olijventapenade en cashewnotencrème

#### **Curry met tempeh €16,50**

Kruidige curry met geroosterde bloemkool, gemarineerde tempeh, rode rijst en komkommer op zuur.

#### **Portobello en kimchi €17,00**

Roergebakken portobello met gemarineerde tofu en kimchi (pittige Koreaanse kool), wilde rijst met dadel, lenteui, noten en broccoli.

#### **Courgette en falafel €17,00**

Geroosterde courgette, gevuld met falafel van doperwten en mungbonen en een roerbak van venkel en shiitakes en een romige pastinaak saus, geserveerd met een salade van geraspte bieten en citroen.

#### **Groentenstoof met paddenstoelen 'gehakt'-balletjes €16,50**

Licht pittige herfststoof met tomaten en linzen, geserveerd met paddenstoelen gehaktballetjes, rijst en knolselderij- en wortelsla.

### Vlees

**9 – 15 maart is de nationale Week Zonder Vlees**

Wij serveren tijdens deze week geen vlees

Wij bakken ons eigen glutenvrij zuurdesembrood

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

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten

## Extra

Bakje zwarte rijst met quinoa €3,50

Krieltjes uit de oven met mayonaise €3,50

Kleine gemengde salade €5,00

## Veganistische taarten en zoetigheid

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

Appel crumble uit de oven met kokos-limoen ijs €6,50

Chocolade moussetaart €4,50

Pompoen crème brûlée €5,00

Sticky perencake uit de oven met kokos-limoen ijs €6,50

Amandel- polentataart met een bolletje appelijs €5,50

Bonbon van pure chocolade €1,50/stuk

Wij bakken ons eigen glutenvrij zuurdesembrood

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

Al onze gerechten zijn gemaakt met 100% biologische ingrediënten