

3-gangen keuzemenu €31,50

Voorgerechten

Groente paté €9,00

Paté van shiitake, pompoen en linzen geserveerd met een zwarte bessensaus en geroosterd brood.

Blini's €9,50

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

Bietentartaar €9,50

Tartaar van gefermenteerde rode bieten, kappertjes, kalamata olijven, met gebakken appel en een mayonaise met salie en miereikswortel

Hoofdgerechten

Gegrilde aubergine met grove tomatensaus €18,50

Plakken aubergine met grove tomatensaus, groene kool, bloemkool, cashew-kokos-doperwten creme.

Lasagne van gegrilde groenten (geen pasta) €18,50

"Lasagne" met laagjes gegrilde aubergine, courgette, rode paprika, portobello en knolselderij, met tomatensaus en pastinaak crème, geserveerd met geroosterde pompoen, een verse basilicumsaus en gekarameliseerde rode kool.

Kleurrijke stoofschotel met zwarte rijst €18,00

Licht pittig gestoofde pompoen en kerstomaatjes met zoetzure sperziebonen, limoen, gebakken zwarte rijst en cashew yoghurt.

Nagerechten

Bevroren bosbessen-banaantaart met noten, dadel en kokos €5,50

Sticky appelcake uit de oven met vanille roomsaus €6,00

Crème brûlée met sinaasappel en anijs €6,50

Twee bonbons van pure chocolade met koffie of thee naar keuze €5,50

Alles 100% veganistisch!

Salades: kunnen als voor- of hoofdgerecht

Salade Bloem klein of groot €9,50/€15,00

Huisgemaakte falafel en cashewnotencrème, rode bietenrelish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten.

Salade bieten klein of groot €9,50/€15,00

Geroosterde rode bieten met cashewnotencrème, noten en pruimenchutney, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, pompoen- en zonnebloempitten.

Salade pompoen en shitake klein of groot €9,50/€15,00

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

Alles 100% veganistisch!

Dessertkaart

Nagerechten

- Bevroren bosbessen-banaantaart** met noten, dadel en kokos €5,50
Sticky appelcake uit de oven met vanille roomsaus €6,00
Crème brûlée met sinaasappel en anijs €6,50
Twee bonbons van pure chocolade met koffie of thee naar keuze
€5,50

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% €6,00
Grappa Rovero Piemonte, citrus, vijg & kers 40% €5,00

Whisky

- Waterford** Irish single malt *kruidig & citrusschillen* 50% €9,80
Benromach Speyside single malt scotch *moutig & zoet* 46% €8,00
Loch Lomond Highland single malt scotch *honing & eik* 46% €7,60

Likeuren

- Limoncello** Walcher Gran Gourmet Biologico, fris 25% €5,90
Amaretto Walcher Di Mattia, amandel & vanille 28% €5,50
Sambuca Walcher Biostilla, minder suiker 40% €5,00
Orangeau Walcher Triple Sec, bloedsinaasappel 40% €4,50

Wijn

- Port** Essentia Reserve Ruby kruidig, fruitig & zoethout 20%
€5,00
Heaven on earth Muscat d'Alexandrie, abrikoos & honing 11%
€5,00

Alles 100% veganistisch!