

## Voorgerechten

### **Tomaat paprikasoep €6,00**

Tomatensoep met rode paprika en venkel (vegan).

### **Misoep €6,50**

Misoep met boerenkool, shiitakes, rode paprika en tofu (vegan).

### **Tartaar van rode biet €8,00**

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

### **Groente paté €8,00**

Paté van shiitake, pompoen en linzen geserveerd met een cranberrysaus en geroosterde brood (vegan).

### **Blini's €8,50**

Boekweit blini's met gebakken cashew kaas, tomatenchutney en een zoetpittige gele paprikasaus (vegan).

### **Bokjes lever met peer €9,00**

Kort gebakken dunne plakjes bokjeslever, met olijven- kappertjes tapenade, gegrilde peer en een ahorn mayonaise.

## Hoofdgerechten

### **Shiitakes and kimchi €18,00**

Roergebakken shiitakes met geroosterde knolselderij en koolraap, wilde rijst met dadels, gegrilde peer, kimchi van palmkool en een kastanje saus.

### **Courgette en falafel €17,50**

Geroosterde courgette, gevuld met falafel van doperwtten en mungbonen en een roerbak van venkel en shiitakes en pastinaak crème, geserveerd met een salade van geraspte bieten en citroen (vegan).

### **Groenteroerbak met pulled goat of jackfruit (vegan) €19,50**

Gegrilde paddenstoelen met sesam wortel en snijbonen, geserveerd met zwarte rijst en een zoetpittige chilisaus en keuze uit een langzaam gegaarde bokjes vlees of jackfruit (vegan optie).

### **Herfst lasagne (geen pasta) €18,00**

“Lasagne” met laagjes gegrilde aubergine, courgette, rode paprika en knolselderij, met tomatensaus en pastinaak crème, geserveerd met geroosterde pompoen, een verse basilicumsaus en gekarameliseerde venkel en rode ui (vegan)

## Salades

### Salade Bloem €9,50/€15,50

Huisgemaakte falafel en pastinaak en cashewnotencreme, bieten relish, doperwtenpesto, fijne bladsoorten, komkommer, lente ui, kiemen, quinoa, pompoen- en zonnebloempitten (vegan).

### Salade bieten met geitenkaas €9,50/€15,50

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

### Salade pompoen en shiitake €9,50/€15,50

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

## Veganistische taarten en zoetigheid

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

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

Crème brûlée met sinaasappel en anijs €5,00

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

Wij bakken ons eigen glutenvrij zuurdesembrood

Al onze vlees en kaas komt van biologische geitenboerderij De Kruidenwei in Drenthe

Onze keuken is geheel glutenvrij