

3-gangen keuzemenu €31,50

Voorgerechten

Tartaar van rode biet €9,00

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

Groente paté €9,00

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

Blini's €9,50

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

Hoofdgerechten

Shitake en lamsoor €19,50

Roergebakken shitake en lamsoor met gemarineerde tofu, pastinaak, pompoen, linzen, rijst en een kruidige currysaus.

Portobello en Kimchi €18,50

Portobello met wilde rijst met cashewnoten en dadels, bloemkool, kimchi, en tzatziki.

Lasagne van gegrilde groenten (geen pasta) €19,00

"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.

Kousenband en Saag €19,00

Kousenband, met een spinazie kokoscurry saus, knolselderij en truffelaardappeltjes, gebakken shiitake en cashew crème.

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 van keuze €5,50

Extra gerechtjes

Alles 100% veganistisch!

Krieltjes €4,50

Krieltjes uit de oven met rozemarijn en zeezout en een bakje mayonaise.

Bakje rijst €3,50

Salades: kunnen als voor- of hoofdgerecht

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

Huisgemaakte falafel en cashewnotencrème, bieten relish, 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 en shitake paddenstoelen, fijne bladsoorten, komkommer, 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 van 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

- John B.** Amsterdam single malt *zacht wit eikenhout* 40% €5,00
Deanston Highland single malt scotch *fruitig, zoet eikenhout* 46.3% €9,00
Benromach Speyside single malt scotch *moutig, koffie & cacao* 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!