

# Menu

**(3-gangen keuzemenu €39,50 op volgende pagina)**

## **Broodmandje met dips €10,50**

Geroosterd zuurdesembrood met huisgemaakte hummus, kruidenboter, en olijven tapenade.

## **(Maaltijd) soepen**

### **Pompoensoep €9,00**

Licht pittige soep op basis van pompoen, venkel en appel.  
Geserveerd met een sneetje brood.

### **Sri Lankaanse kerrie-kokos maaltijdsoep €19,50 (hoofdgerecht)**

Kruidige soep op basis van kerriemix uit Sri Lanka en kokosmelk, aardappel, zoete aardappel, edamame boontjes, geserveerd met een kleine, warme linzen salade.

### **Pozole Rojo, Mexicaanse maaltijdsoep €19,50 (hoofdgerecht)**

Warm pittige soep met guajillo peper, oesterzwam en mais, geserveerd met een mais pannenkoek en een kleine salade.

## **Overige gerechten**

### **Hartige taart €21,50 (hoofdgerecht)**

Hartige taart gevuld paddenstoelen, in een romige dragon saus, gebakken groene groenten en een tamari jus.

### **Gado Gado & Falafel €22,50 (hoofdgerecht)**

Warme salade van kool, wortel, tauge, en verse koriander, in een licht pittige cashew saus, geserveerd met gebakken tofu, en falafel balletjes.

*Alles 100% glutenvrij & veganistisch!*

*Al onze gerechten bevatten kleine hoeveelheden ui, knoflook, (zwarte) peper, en rietsuiker. Helaas is het niet mogelijk om de gerechten zonder deze ingrediënten te serveren.*

*Bloem eten & drinken is laptopvrij*

## 3-gangen keuzemenu €39,50

Een 3-gangen menu duurt ± 1,5 uur, afhankelijk van de drukte en hoe snel er wordt gegeten ☺. Het 3-gangen menu kan ook a la carte worden besteld.

### Voorgerechten

#### **Geroosterde pompoen met hummus €12,50**

Geroosterde pompoen met hummus, huisgemaakt zuur, falafel, en geroosterde pompoenpit.

#### **Blini's €12,50**

Boekweit blini's met cashew- en pastinaakcrème, tomatenchutney, pittige kimchi, en zoetpittige sinaasappel kurkuma saus.

#### **Bietentartaar €12,50**

Tartaar van in zout gefermenteerde rode biet, kappertjes, kalamata olijven, met gebakken appel en een mayonaise met salie en mierikswortel.

### Hoofdgerechten

#### **Punterelle (Romeinse witlof) €23,00**

Geroerbakte punterelle met rode linzen balletjes, gebakken aardpeer, gekarameliseerde sjalotjes en een romig kurkuma sausje

#### **Jackfruit vindaloo €23,00**

Warm pittige vindaloo curry met jackfruit en tempeh, geserveerd met een gierst pilav, zoetzure wortel- en koolsalade, rijst en linzen pannenkoeken, en raita saus.

#### **Geroosterde koningsoester paddenstoelen €23,00**

Geroosterde koningsoester paddenstoelen met een stampot van pastinaak, venkel en prei, koolblad gevuld met wilde linzen en cashewnoten. Geserveerd met een miso saus met citroen en verse tijm.

### Nagerechten

**Bevroren zwarte bessen-banaan ijstaart** met noten en dadel €7,50

**Sticky perencake** uit de oven met vanille roomsaus €7,50

**Twee bonbons** van pure chocolade met koffie of thee naar keuze €7,50

**Chocoladetaart** laagjes brownie en chocolade ganache €7,50

### Dessertkaart

*Alles 100% glutenvrij & veganistisch!*

*Al onze gerechten bevatten kleine hoeveelheden ui, knoflook, (zwarte) peper, en rietsuiker. Helaas is het niet mogelijk om de gerechten zonder deze ingrediënten te serveren.*

*Bloem eten & drinken is laptopvrij*

## Nagerechten

Lavendel-sinaasappel crème brûlée met kokos €8,50

Rabarber & appel crumble uit de oven met kokossinaasappel ijs €10,00

## Nagerechten 3-gangen keuzemenu

Bevroren zwartebessen-banaan ijstaart met noten en dadel €7,50

Sticky perencake uit de oven met vanille roomsaus €7,50

Twee bonbons van pure chocolade met koffie of thee naar keuze €7,50

Chocoladetaart laagjes brownie en chocolade ganache €7,50

## 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% €7,50

Calvados La Ribaude Fine, kruidig, gedroogd fruit & chocolade 40% €6,50

Grappa Rovero Piemonte, citrus, vijg & kers 40% €5,50

### Whisky

Benromach Speyside single malt: kruidig, vanille, koffie 43% €9,50

NC'Neen Highlands single malt: citrus, perzik, peper 46% €10,50

Bruichladdich Islay single malt: karamel, appel, vers brood 50% €11,50

### Likeuren

Limoncello Walcher Gran Gourmet Biologico, fris 25% €6,00

Amaretto Walcher Di Mattia, amandel & vanille 28% €6,00

Sambuca Biostilla, kruidige anijs 40% €5,50

Orangeau Walcher Triple Sec, bloedsinaasappel 40% €6,00

Quadro Nuevo Organic Rabarber likeur, rabarber 18% €6,00

### Dessertwijn & port

Port Casal dos Jordoos Fine Ruby, robijnrood & zacht 20% €5,50

Port Casal dos Jordoos Fine Tawny, noten & vijgen 20% €5,50

Dessertwijn Moscatel Ainzón, zacht, fris & fruitig 15% €5,50

*Alles 100% glutenvrij & veganistisch!*

*Al onze gerechten bevatten kleine hoeveelheden ui, knoflook, (zwarte) peper, en rietsuiker. Helaas is het niet mogelijk om de gerechten zonder deze ingrediënten te serveren.*

*Bloem eten & drinken is laptopvrij*