



Voor bij het aperitief

Lekker met een glaasje bubbels of water kefir

Broodmandje met dips €9,00

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

Gemengde olijven €6,00

Groene Italiaanse en kalamata olijven

Geroosterde cashewnoten €4,50

Met zeezout en rozemarijn

Gepofte bieten €9,50

Gepofte bieten, met ingelegde rettich, basilicum en een walnoten saus

Salade falafel €13,50

Kleine groentesalade (kool, haricots vertes, wortel en paprika) met twee falafel balletjes en een licht pittige cashew saus

Geroosterde krieltjes €7,50

Geroosterde krieltjes met zeezout en peper, geserveerd met Madame Jeanette mayonaise

Soep

Pompoensoep €8,50

Soep gemaakt van verse pompoen, geserveerd met 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

Herfstige maaltijdsoep €19,50 (hoofdgerecht)

Soep op basis van bonen, aubergine, kool, en krieltjes, met guajillo peper, rode ui en geroosterde knoflook. Geserveerd met een frisse wilde rijst salade

Gerecht van vandaag

Chipotle bloemkool & Mexicaanse rijst €18,50 (hoofdgerecht)

Geroosterde bloemkool met Mexicaanse rijst, dubbelgebakken zwarte bonen, frisse koriander salade, en een koriander-limoen mayo.



3-gangen keuze menu €42,50

Kies 1 voorgerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert

Voorgerechten

Geroosterde groentesalade €12,50

Geroosterde bieten, pompoen, peer en walnoten, op een bedje van fijne bladsla, en sinaasappel-tijmdressing

Spruitjestartaar €12,50

Geroosterde spruitjes, rode ui en venkel, geserveerd met druiven op zuur, paarse kres en citroen- tahinsaus

Hoofdgerechten

Gevulde savooikool €24,50

Savooikool gevuld met beluga en groene linzen, gedroogde cranberry's en pistachenoten, geserveerd met zoet pittige shiitake paddenstoelen, pastinaak puree, en miso- kokossaus

Hartige taart €24,50

Witlof, half gedroogde tomaat en sjalot, geserveerd met gelakte bospeen, flower sprouts, en een tamme kastanje saus

Nagerechten

Gestoofde peer €8,50

met vanille-ijs en een ruby port saus

Bramen cashew cheesecake €8,50

Met bramencompote en een bodem van walnoot en dadel

Espresso martini €8,50

met huisgemaakte koffielikeur en walnootbitters

Twee bonbons & warme drank €8,50

pure chocolade & koffie of thee naar keuze

Dessertkaart

Nagerechten 3 gangen menu

Gestoofde peer €8,50

met vanille-ijs en een ruby port saus

Bramen cashew cheesecake €8,50

Met bramencompote en een bodem van walnoot en dadel

Espresso martini €8,50

met huisgemaakte koffielikeur en walnootbitters

Twee bonbons & warme drank €8,50

pure chocolade & koffie of thee naar keuze

Nagerechten overig

Lavendel-sinaasappel crème brûlée met kokos €9,50

Warme crumble met bramen, peer & appel met matcha ijs €10,50

Chocoladetaart laagjes brownie en chocolade ganache €8,50

Sticky perencake uit de oven met vanille roomsaus €8,50

Digestief

Sterk & puur

Cognac Guy Pinard V.S 3, *toffee & gekonfijt fruit* 40% €7,00

Cognac Guy Pinard V.S.O.P 6, *amandelen & hazelnoten* 40% €7,50

Calvados La Ribaude Fine, *gedroogd fruit-chocolade* 40% €7,00

Grappa Rovero Piemonte, *citrus, vijg & kers* 40% €6,50

Whisky

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

NC'Nean Highlands single malt: *citrus/perzik/peper* 46% €10,50

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

Likeuren

Limoncello Huisgemaakt met rozemarijn en sinaasappel 25% €6,50

Koffielikeur Huisgemaakt met Walcher rum 20% €6,50

Amaretto Walcher Di Mattia, *amandel & vanille* 28% €6,50

Nocciola Hazelnoot Biostilla bio likeur, *hazelnoot* 28% €6,50

Sambuca Biostilla, *kruidige anijs* 40% €6,50

Orangeau Walcher Triple Sec, *bloedsinaasappel* 40% €6,50

Dessertwijn & port

Port Casal dos Jordoos Fine Ruby, *robijnrood & zacht* 20% €6,00

Port Casal dos Jordoos Fine Tawny, *noten & vijgen* 20% €6,00

Dessertwijn Moscatel Ainzón, *zacht, fris & fruitig* 15% €6,00