



Bijgerechten

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

Gerecht van vandaag

Stampot & shiitake €18,50 (hoofdgerecht)

Stampot van pompoen en prei, geserveerd met gebakken shiitakes, en een rozemarijn-tijm saus

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!

Wij vragen u vriendelijk om geen laptop te gebruiken

3-gangen keuzemenu €42,50

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

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

Gestoofde prei €24,50

Langzaam gegaarde prei met knolselderij crème, granaatappel, wilde rijst en verse kruiden geserveerd met een hartige, pure chocolade crumble.

Geroosterde aubergine €24,50

Geroosterde aubergine gelakt met gochujang en sesam, geserveerd op een gierst pilaf met gegrilde groenten, met een frisse kerstomaten salsa en een romige tijm saus

Nagerechten

Bevroren zwarte bessen-banaan ijstaart met noten en dadel €8,50

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

Twee bonbons van pure chocolade met koffie of thee naar keuze €8,50

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!

Wij vragen u vriendelijk om geen laptop te gebruiken

Dessertkaart

Nagerechten

- 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

Nagerechten 3-gangen keuzemenu

- Bevroren zwarte bessen-banaan ijstaart met noten en dadel €8,50
Sticky perencake uit de oven met vanille roomsaus €8,50
Twee bonbons van pure chocolade met koffie of thee naar keuze €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, kruidig, 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'Neen Highlands single malt: citrus, perzik, peper 46% €10,50
Bruichladdich Islay single malt: karamel, appel, vers brood 50% €11,50

Likeuren

- Limoncello Huisgemaakt 25% €6,50
Koffielikeur Huisgemaakt 55% €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

Alles 100% glutenvrij & veganistisch!

Wij vragen u vriendelijk om geen laptop te gebruiken