



Menu

(3-gangen keuzemenu €42,50 op volgende pagina)

Broodmandje met dips €12,50

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

Gemengde olijven €7,50

Groene italiaanse en kalamata

Geroosterde cashewnoten €6,50

Met zeezout en rozemarijn

Soep

Gazpacho €12,50

Koude tomaten, paprika, & komkommersoep, geserveerd met brood

Hoofdgerechten

Sri Lankaanse kerrie-kokos maaltijdsoep €21,50 (hoofdgerecht)

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

Gado Gado & falafel €23,50

Roergebakken 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 €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

Geroosterde pompoen met hummus €13,50

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

Blini's €13,50

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

Bietentartaar €13,50

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

Hoofdgerechten

Gestoofte prei €25,50

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

Hartige taart € 25,50

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

Geroosterde koningsoester paddenstoelen €25,50

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

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

Chocoladetaart laagjes brownie en chocolade ganache €8,50

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

Dessertkaart

Nagerechten

Lavendel-sinaasappel crème brûlée met kokos €9,50
Crumble met rabarber, peer & rood fruit uit de oven met kokos-sinaasappel ijs €10,50

Nagerechten 3-gangen keuzemenu

Bevroren zwartebessen-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
Chocoladetaart laagjes brownie en chocolade ganache €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 Walcher Gran Gourmet Biologico, *fris* 25% €6,50
Amaretto Walcher Di Mattia, *amandel & vanille* 28% €6,50
Sambuca Biostilla, *kruidige anijs* 40% €6,50
Orangeau Walcher Triple Sec, *bloedsinaasappel* 40% €6,50
Quadro Nuevo Organic Rabarber likeur, *rabarber* 18% €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!

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