

Bloem

3-gangen keuzemenu 42,50 (kan ook los besteld worden)

Voorgerechten (12,50)

Gepofte bieten

Bieten, walnoot, ui, basilicum

Shiitake met kimchi bouillon (pittig)

Chinese kool, paksoi, shiitake, koriander

Spruitjestartaar

Spruitjes, rode ui, venkel, druiven op zuur, tahin

Hoofdgerechten (24,50)

Gevulde savooikool

Linzen, cranberry's, pecannoot, oesterzwam, pastinaak, miso

Hartige taart

Witlof, kerstomaat, sjalot, bospeen, flower sprouts, kastanje

Falafel & aubergine

Aubergine, gierst, sumak, sjalot, venkel

Nagerechten (8,50)

Bramen, cashew & citroencheesecake met een bodem van walnoot

Sticky perencake uit de oven met vanillesaus

Twee bonbons met koffie of thee naar keuze

Soepen

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

Edamamebonen, kokosmelk, kool, aardappel, geserveerd met linzen

Perzische bonensoep 19,50 (hoofdgerecht)

Bonen, snijbiet, spinazie, bieslook, geserveerd met wilde rijst

Bijgerechten

Broodmandje met dips 9,00

Gemengde olijven (met pit) 6,00

Geroosterde cashewnoten 4,50

Geroosterde aardappelpartjes met mayonaise 7,50

Dessertkaart

Nagerechten 3 gangen menu (kan ook los besteld worden)

- Bramen, cashew & citroencheesecake** met bodem van **walnoot** 8,50
- Sticky perencake** uit de oven met vanillesaus 8,50
- Twee bonbons** met koffie of thee naar keuze 8,50
- Chocoladetaart** met vanillesaus 8,50

Nagerechten overig

- Crème brûlée** van kweeper 8,50
- Warme crumble** met bramen, peer, appel, matcha-ijs 10,50
- Espresso martini** met huisgemaakte koffielikeur 12,50

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

- Huisgemaakte Orangelcello van Rianne** 25% 6,50
- Huisgemaakte Limoncello van Daniel** 28% 6,50
- Huisgemaakte Koffielikeur van Fabienne** 18% 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

- Ruby Port** Casal dos Jordoos, *robijnrood & zacht* 20% 6,00
- Tawny Port** Casal dos Jordoos, *noten & vijgen* 20% 6,00
- Dessertwijn** Moscatel Ainzón, *zacht, fris & fruitig* 15% 6,00