

Menu

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

Broodmandje met dips €10,50

Geroosterd zuurdesembrood met huisgemaakte hummus, pesto en olijven tapenade.

Soep

Miso en spinazie €9,00

Soep op basis van miso met babyspinazie, shiitake, tofu en rode paprika, en een sneetje brood.

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

Kruidige soep op basis van kerriemix uit Sri Lanka en kokosmelk, aardappel, pompoen, edamame boontjes, geserveerd met een mais pannenkoek en 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.

Salades

Alle salades worden geserveerd met fijne bladsla, komkommer, kerstomaat, lente ui, en pompoen- en zonnebloempitten, en huisdressing.

Salade pompoen en shiitake klein of groot €14,00/€19,50

Geroosterde pompoen, shiitake paddenstoelen, en gemarineerde tofu.

Salade falafel klein of groot €14,00/€19,50

Falafel, gegrilde groenten en tomaat, venkel- citroen crème, en een citroen en tahin saus.

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 ongeveer 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 en gepofte granen

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

Falafel met gegrilde groenten €23,00

Falafel met verse basilicum, gegrilde groenten, tomaat, met wilde rijst, venkel- citroen crème, en een citroen en tahin saus.

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 een raita saus.

Geroosterde koningsoester paddenstoelen €23,00

Geroosterde koning oester paddenstoelen met een stampot van pastinaak, venkel en prei, een 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

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 €8,50
Chocoladetaart laagjes brownie en chocolade ganache €7,50
Rabarber & appel crumble uit de oven met kokos-sinaasappelijs €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

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% €7,40
Calvados La Ribaude Fine, *kruidig, gedroogd fruit & chocolade* 40% €6,50
Grappa Rovero Piemonte, *citrus, vijg & kers* 40% €5,50

Whisky

- Bruichladdich** Islay single malt: *zacht & fruitig, sinaasappel, karamel, mout* 50% €9,80
Benromach Speyside single malt: *rijk, sherry, turf, specerijen* 43% €7,50

Likeuren

- Limoncello** Walcher Gran Gourmet Biologico, *fris* 25% €6,00
Amaretto Walcher Di Mattia, *amandel & vanille* 28% €5,50
Sambuca Biostilla, *kruidige anijs* 40% €5,50
Orangeau Walcher Triple Sec, *bloedsinaasappel* 40% €5,00
Quadro Nuevo Organic Rabarber likeur, *rabarber* 18% €5,00

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