HAPJES

4.00 olijven
4.00 notenmix van pistache + gezouten amandelen + wasabi

7.50 speltbol met yoghurtdip & huisgemaakte boter **[vega]**
5.00 bakje naturel & groenten chips **[vega]**

7.50 romige venkelsoep met courgette & geroosterde pitten **[vegan]**

7.00 geroosterde spitskool + furikake & dip **[vega]**
7.00 pimientos de padron + zeezout **[vegan]**
6.00 huisgemaakte baba ganousch + flatbread **[vegan]**

9.00 rendang croquetjes + kimchimayonaise **[vegan]**
8.00 bitterballen met huisgemaakte dip **[vegan]**
7.00 calamaris met yoghurtdip
8.00 mini loempia's met chilisaus **[vega]**

4.50 frietjes julienne met mayonaise

22.00 borrelplank
[broodje met dip + pimientos de padron + gefrituurde snackjes [8st.] + chips + kaas + dipjes & noten]

12.00 rendang croquetjes op een speltbol + spinazie + dip
16.00 avocadoburger op een speltbol + gegrilde groenten + dip

zoet.
7.00 peer tartin met kaneel & roomijs
7.00 cheesecake met rood fruit
5.00 framboos & limoen bon bon **[vegan]**
5.00 triple chocolat brownie

6.00 poffertjes met roomboter + vers fruit + poedersuiker
3.00 bakje m&m's voor bij de koffie

DINER

Het is herfst en dat proef je!
Ga lekker zitten, de herfst is er, de bladeren vallen van de bomen en we maken ons op voor koudere dagen. We schenken graag een glas rode wijn voor je in & zetten je tafel vol met lekkere gerechten om te delen.

tip: met een wandeling door de kaart proef je in 4 verschillende gangen de smaken op onze menukaart.

7.50 speltbol met huisgemaakte boter & yoghurtdip **[vega]**

7.50 romige venkelsoep met courgette & geroosterde pitten **[vegan]**

12.00 gebakken biet met granaatappel, pistache & dragon crème **[vegan]**

12.00 buffelmozzarella met rode choggia, balsamico ui & salie dressing **[vega]**

12.00 meatloaf met spruitjes & cranberry confijt **[vega]**

10.00 kroketjes van oesterzam met dip **[vega]**

12.00 rode kool & appel gratin met gruyere + hazelnoot crunch **[vega]**

12.00 knolselderij carpaccio met bundelzwammetjes & artisjok crème **[vegan]**

18.50 pompoenstoof met bospeen, dadels, feta & amandel **[vegan]**

19.00 heilbot filet met venkel, kappertjes, savooikool & beurre blanc saus **[vis]**

17.50 ravioli met truffel, wilde paddenstoelen, parmezaan & salie boter **[vega]**

19.00 beef shortrib met spitskool, sperzieboon, miso & gebakken uitjes **[rundvlees]**

39.00 **tip :** wandeling door de kaart **[kan vega]**
verrassend & lekker 4-gangen diner

/ bijgerechten.
4.50 frietjes julienne met mayonaise
7.00 aardappel pannenkoekjes met zure room

dessert & klein zoet.
7.00 peer tartin met kaneel & roomijs
7.00 cheesecake met rood fruit
7.50 triple chocolat brownie met roomijs
5.00 limoen & limoen bon bon **[vegan]**

3.00 bakje m&m's voor bij de koffie

MENUKAART VOOR HAPJES + DINER.

