

MENUKAART VOOR HAPJES + DINER.

- 4.00 olijven
- 4.00 notenmix van pistache +
gezouten amandelen + wasabi
- 7.50 speltbol met olijfolie & huisgemaakte boter [vega]
- 5.00 bakje naturel & groenten chips [vega]
- 7.50 groene asperge soep met spinazie &
thaise basilicum [vegan]
- 15.00 kaasplankje van 3 Hollandse kazen [2p.]
- 7.00 geroosterde oesterzwammen + furikake & dip [vega]
- 7.00 pimientos de padron + zeezout [vega]
- 7.00 zoete bospeentjes + sesam + dip [vega]
- 8.00 rendang croquetjes + kimchimayonaise [vegan]
- 8.00 bitterballen met huisgemaakte dip [vegan]
- 8.00 calamaris met yoghurt dip
- 8.00 mini loempia's met chilisaus [vega]
- 4.00 frietjes julienne met mayonaise

- 22.00 borrelplank
[broodje met dip + pimientos de padron +
gefrituurde snackjes [8st.] +
manchego met honing + noten & chips]

- 12.00 speltbol met rendang
croquetjes + spinazie + dip
- 12.00 speltbol met truffel pastinaak
croquetjes + spinazie + dip
- 12.00 speltbol met avocadoburger +
gegrilde groenten + spinazie + dip

klein zoet.

- 5.00 vanille cheesecake
- 5.00 citroen zandtaartje met meringue
- 5.00 limoen & mango bon bon [vegan]
- 5.00 triple chocolat brownie
- 6.00 poffertjes met roomboter + vers fruit +
poedersuiker

Het is lente en dat proef je!

Ga lekker zitten, de lente komt langzaam tevoorschijn en vogeltjes fluiten vrolijk in de ochtend. We schenken graag een fris voorjaarsbiertje 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 kruidenboter & olijfolie [vega]
- 7.50 groene asperge soep met spinazie & thaise basilicum [vegan]
- 11.50 radicchio met gegrilde perzik, feta en pistache [vegan]
- 10.00 truffel croquetjes met artisjokdip [vega]
- 10.00 oesterzwam croquetjes met truffeldip [vega]
- 10.00 sticky aubergine met hoisinsaus, sereh & sesam [vegan]
- 12.00 tartaar van paddestoelen & knolselderij
met miso en hazelnoot [vega]

- 21.50 zalm & tijgergarnalen met krieltjes,
paksoi & oestersaus [vis]
 - 20.00 boterkip in kruidige tomatensaus met
masala, yoghurt & jasmijnrijst [gevogelte]
 - 16.00 avocadoburger met spinazie, wortel &
sticky aubergine [vegan]
 - 20.00 cashew gehaktballetjes met sperziebonen,
jasmijnrijst en satesaus [vegan]
- tip :** wandeling door de kaart [kan vega]
verrassend & lekker 4-gangen diner

/ lekker vooraf.

- 15.00 **lenteplankje** [broodje met boter +
oesterzwam croquetjes + sticky aubergine]

/ bijgerechten.

- 4.00 frietjes julienne met mayonaise

dessert & klein zoet.

- 7.00 citroen zandtaartje + meringue & amandel
- 7.00 cheesecake met rood fruit
- 7.50 triple chocolat brownie met roomijs
- 5.00 limoen & mango bon bon [vegan]
- 15.00 kaasplankje van 3 Hollandse kazen

HAPJES DINER

wo + do + vr + za

wo + do + vr
za + zo

