

# MENUKAART VOOR HAPJES + DINER.

4.00	olijven
4.00	notenmix van pistache + gezouten amandelen + wasabi
7.50	speltbol met hummus & huisgemaakte boter [ <b>vega</b> ]
5.00	bakje naturel & groenten chips [ <b>vega</b> ]
7.50	suppa di pomodori met zongedroogde tomaat & basilicum [ <b>vegan</b> ]
15.00	kaasplankje van 3 Hollandse kazen [ 2p. ]
7.00	geroosterde oesterzwammen + furikake & dip [ <b>vega</b> ]
7.00	pimientos de padron + zeezout [ <b>vega</b> ]
7.00	zoete bospeentjes + sesam + dip [ <b>vega</b> ]
9.00	rendang croquetjes + kimchimayonaise [ <b>vegan</b> ]
8.00	bitterballen met huisgemaakte dip [ <b>vegan</b> ]
7.00	calamaris met yoghurt dip
8.00	mini loempia's met chilisaus [ <b>vega</b> ]
4.50	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 + dip
16.00	speltbol met avocaburger + gegrilde groenten + dip
<b>klein zoet.</b>	
7.00	vanille cheesecake
7.00	tiramisu taart
5.00	limoen & mango bon bon [ <b>vegan</b> ]
5.00	triple chocolat brownie
6.00	poffertjes met roomboter + vers fruit + poedersuiker



# HAPJES



# DINER

## Het is lente en dat proef je!

Ga lekker zitten, de lente is er, de vogeltjes fluiten vrolijk in de ochtend en alles staat in bloei. We schenken graag een zomers voorjaarsbierje 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 & hummus [ <b>vega</b> ]
7.50	suppa di pomodori met zongedroogde tomaat & basilicum [ <b>vegan</b> ]
12.00	tartaar van rode biet met verse vijgen, parmezaan & pistache [ <b>vega</b> ]
12.00	burrata met paprikacrème, honingtomaatjes & zeezout [ <b>vega</b> ]
9.00	risottini balletjes met truffel, paddenstoelen & dip [ <b>vega</b> ]
12.00	cocktail van gerookte makreel, kappertjes, zwarte rijst & mierikswortel [ <b>vis</b> ]
12.00	geroosterde pompoen met sesamcrème, linzen, feta & walnoot [ <b>vegan</b> ]
12.00	pittige portobello steaks met harissa & hummus [ <b>vegan</b> ]
16.00	dorade met spitskool, sojabonen & beurre blanc saus [ <b>vis</b> ]
16.00	avocaburger met wortel, aubergine & kimchi [ <b>vegan</b> ]
16.00	vegan köfte spiesjes met frisse komkommer yoghurt dip [ <b>vegan</b> ]
16.00	gehaktballetjes in tomatensaus met aubergine, kappertjes & dadel [ <b>vlees</b> ]
39.00	<b>tip:</b> wandeling door de kaart [ <b>kan vega</b> ] <b>verrassend &amp; lekker 4-gangen diner</b>
<b>/ bijgerechten.</b>	
4.50	frietjes julienne met mayonaise
7.00	aardappel pannenkoekjes met zure room

## dessert & klein zoet.

7.00	tiramisu taart
7.00	cheesecake met rood fruit
7.50	triple chocolat brownie met roomijs
5.00	limoen & mango bon bon [ <b>vegan</b> ]
15.00	kaasplankje van 3 Hollandse kazen

