

<i>Gegrilde groene asperges</i>	11
Met gebakken aardappelen en hollandaise saus.	
<i>Aubergine saté</i>	10
Met gemarineerde groenten en pindasaus.	
<i>Frisse aquaponics salade</i>	13
Met groenten, kruiden, lauwwarme paddenstoelen en eetbare bloemen uit onze kas.	
<i>Geroosterde biet</i>	12,50
Met ui, bruschetta, gerookte koningsboleet en kruiden uit onze kas.	
<i>Curry Plateau</i>	18,50
Drie verschillende soorten curry geserveerd met raita, papadums en chutney.	
<i>Drie oesters + kimchi</i>	17,50
Met frites.	
<i>Paddestoelen bourguignon</i>	18,50
Met frites.	
<i>Fake steak</i>	17,50
Met fattoush, bearnaisesaus en frites.	
<hr/>	
<i>Favorieten van de chef</i>	29 per
Selectie van gerechtjes, inclusief voor en na.	pers
Alleen beschikbaar voor de hele tafel.	
<hr/>	
<i>Pavlova</i>	6
<i>Choco ganache</i>	6
<i>Apple ravioli</i>	7

Eat or be eaten

Woensdag - zaterdag
vanaf 16.00

<i>Wilde wadoesters</i>	3,- per stuk
Met citroen, niet vegan.	
<i>Chef Thor bitterballen, 7 stuks</i>	8,50
Keuze uit: Coco-thai, Baladin, Chili mexx, Baltibal of een mix.	
<i>Gefrituurde bloemkool</i>	8,50
Met knoflook citroen aubergine, tahini en plat brood.	
<i>Champignon soep</i>	6
met venkel in vinaigrette.	
<i>Avocado brûlée</i>	8
met toast.	
<i>Brood van bakkerij Niemeyer</i>	9
Met witte bonen hummus, frisse kruiden crème en verse salie-olie.	

Diëet of allergie? Laat het ons weten!

<i>Gegrilde groene asperges</i>	11
Met gebakken aardappelen en hollandaise saus.	
<i>Aubergine saté</i>	10
Met gemarineerde groenten en pindasaus.	
<i>Frisse aquaponics salade</i>	13
Met groenten, kruiden, lauwwarme paddenstoelen en eetbare bloemen uit onze kas.	
<i>Geroosterde biet</i>	12,50
Met ui, bruschetta, gerookte koningsboleet en kruiden uit onze kas.	
<i>Curry Plateau</i>	18,50
Drie verschillende soorten curry geserveerd met raita, papadums en chutney.	
<i>Drie oesters + kimchi</i>	17,50
Met frites.	
<i>Paddestoelen bourguignon</i>	18,50
Met frites.	
<i>Fake steak</i>	17,50
Met fattoush, bearnaisesaus en frites.	
<hr/>	
<i>Favorieten van de chef</i>	29 per
Selectie van gerechtjes, inclusief voor en na.	pers
Alleen beschikbaar voor de hele tafel.	
<hr/>	
<i>Pavlova</i>	6
<i>Choco ganache</i>	6
<i>Apple ravioli</i>	7

Eat or be eaten

Woensdag - zaterdag
vanaf 16.00

<i>Wilde wadoesters</i>	3,- per stuk
Met citroen, niet vegan.	
<i>Chef Thor bitterballen, 7 stuks</i>	8,50
Keuze uit: Coco-thai, Baladin, Chili mexx, Baltibal of een mix.	
<i>Gefrituurde bloemkool</i>	8,50
Met knoflook citroen aubergine, tahini en plat brood.	
<i>Champignon soep</i>	6
met venkel in vinaigrette.	
<i>Avocado brûlée</i>	8
met toast.	
<i>Brood van bakkerij Niemeyer</i>	9
Met witte bonen hummus, frisse kruiden crème en verse salie-olie.	

Diëet of allergie? Laat het ons weten!