

Stel zelf je 3-gangen menu samen voor €30 p.p.

Extra supplement: brood van bedrijf Van menno met biologische boter 3,5

Handgemaakte desembroden met een knapperige korst; daar houden we van
Allergieën/dieetwensen: bevat lactose en gluten

Voorgerechten

Bereiding

Makreel ceviche labneh met komkommer, limoen en groene peper

12 minuten

Allergieën/dieetwensen: vis, lactose

Doperwtencrème met tuinbonen, doperwten, haricoverts en quinoa (vegan)

6 minuten

Allergieën/dieetwensen: -

Hoofdgerechten

Rouleau van kip met morieljes, krokante polenta, bospeen en snijbonen

12 minuten

Allergieën/dieetwensen: lactose

Gele curry met tricolore rijst, jackfruit, paprika en kikkererwten (vegan)

12 minuten

Allergieën/dieetwensen: gluten

Nagerechten

Panna cotta van karnemelk met rabarber aardbei compote en crumble

4 minuten

Allergieën/dieetwensen: lactose, gluten

Vegan banoffee met karamel bananen chips

4 minuten

Allergieën/dieetwensen: gluten

Compose your own 3-course dinner for €30 p.p.

Extra supplement: bread from company Van menno with biological butter 3,5

Handmade sourdough breads with a crispy crust; that's how we like it
 Allergies / dietary requirements: contains lactose and gluten

Starters

Preparation time

Mackerel ceviche labneh with cucumber, lime and green pepper

12 minutes

Allergies / dietary restrictions: fish, lactose

Pea creme with broad beans, peas, haricoverts and quinoa (vegan)

6 minutes

Allergies / dietary restrictions: -

Mains

Chicken rouleau with morieljes, crispy polenta, carrots and string beans

12 minutes

Allergies / dietary restrictions: lactose

Yellow curry with tricolore rice, jackfruit, bell pepper and chickpeas (vegan)

12 minutes

Allergies / dietary restrictions: -

Desserts

Buttermilk panna cotta with rhubarb strawberry compote and crumble

4 minutes

Allergies / dietary restrictions: lactose, gluten

Vegan banoffee with caramel banana chips

4 minutes

Allergies / dietary restrictions: gluten