

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

Extra supplement: brood van 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

Crumble van broccoli met walnoot en mosterdzaad (vegan)

4 minuten

Allergieën/dieetwensen: noten, mosterd

Gemarineerde zalm met ingelegde rode kool, karnemelk en Oost-Indische kers

4 minuten

Allergieën/dieetwensen: vis, lactose

Hoofdgerechten

Parelhoen met gekonfijte aardappel, spitskool en truffeljus

12 minuten

Allergieën/dieetwensen: lactose

Hummus van aardpeer met tempeh, courgette en vadouvan (vegan)

12 minuten

Allergieën/dieetwensen: soja

Nagerechten

Appelcrumble met crème pâtissière (vegan)

8 minuten

Allergieën/dieetwensen: noten

Panna cotta van vanille met tutti frutti

4 minuten

Allergieën/dieetwensen: lactose, gluten

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

Extra supplement: bread from 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

Broccoli crumble with walnut and mustard seeds (vegan)

4 minutes

Allergies / dietary restrictions: nuts, mustard

Marinated salmon with pickled red cabbage, buttermilk and East Indian cherry

4 minutes

Allergies / dietary restrictions: fish, lactose

Mains

Guinea fowl with candied potato, pointed cabbage and truffle gravy

12 minutes

Allergies / dietary restrictions: lactose

Hummus of Jerusalem artichoke with tempeh, zucchini and vadouvan (vegan)

12 minutes

Allergies / dietary restrictions: soy

Desserts

Apple crumble with pastry cream (vegan)

8 minutes

Allergies / dietary restrictions: nuts

Panna cotta of vanilla with tutti frutti

4 minutes

Allergies / dietary restrictions: lactose, glutes