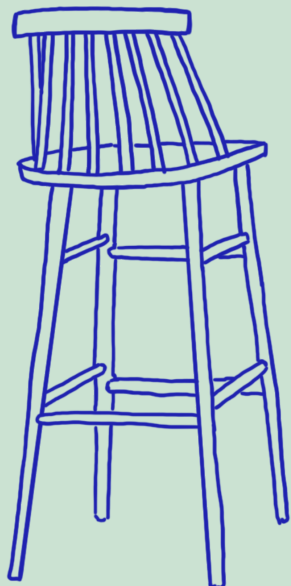


ONTBIJT EN LUNCH

09:00 - 17:00

Croissantje met huisgemaakte veenbessenjam of belegen boerenkaas	3,5
7-minuten-vers-gekookt-eitje	1,5
Warme rabarbercrumble met Earl Grey-hangop en honing uit de Biesbosch	6,5
Pandanpannenkoekjes met kokosroom, gegrilde banaan & veenbessensiroop (vegan!)	7,5
Indiase kikkererwtenscramble met groene chutney, verse kruiden en een pittige rabarberpickle, geserveerd met pappadum (vegan!)	8,5
Aardappel-courgettewafel met gegrilde groene asperges, spinazie, een gebakken eitje, harissayoghurt & gremolata	9,5
Salade van boterbonen, spinazie en gepofte radijsjes met een zachtgekookt eitje, bonenkruid, pompoenpitjes en kruidendressing vega: met geraspte Sikkepit oude geitenkaas vlees: met gebakken zolderspekjes	10,5
Zuurdesemboterham met romesco, gegrilde courgette, venkel, raddichio, hazelnoot en parmezaan	8,5
Zuurdesemboterham met huisgebraden rosbeef van biologische boerderij De Regte Heijden, ingemaakte radijsjes, venkel en mierikswortelsaus	10,5
Mediterraanse rijstsalade op druivenblad, krokante rolletjes met een vulling van linzen, walnoot en harissa, gegrilde courgette, een romige bonendip & Griekse pita (vegan!)	9,75



APERITIVO

15:00 - 19:00

Gerookte amandelen	3,5
Huisgemarkineerde olijfjes	4
Gedroogde worst van de Utrechtse Worstebroeders	6,5
Plankje met oude geitenkaas & parmezaan met honing uit de Biesbosch	7,5
Pita & pappadum met groene chutney en romige bonendip (vegan)	6,5
Sardientjes uit blik met olijfjes & zuurdesembrood	7,5
Nacho's met salsa, bonenchutney, harissayoghurt en gesmolten kaas	9
Proefplank voor twee met allerlei lekkers	18,5
Portie vegan vlammetjes met mayo	5,5
- Bieterballen	
- Oesterzwambitterballen	
- Rundvleesbitterballen	
Per stuk (mixen mag!) 1	



BREAKFAST AND LUNCH

09:00 - 17:00

Croissant with homemade lingonberry jam or matured Farmer's cheese	3,5
7-minute-egg	1,5
Warm rhubarb crumble with Earl Grey-infused strained yoghurt and Dutch honey	6,5
Pandan pancakes with whipped coconut cream, grilled banana & lingonberry syrup (vegan!)	7,5
Indian chickpea scramble with green chutney, fresh herbs and spicy pickled rhubarb, served with pappadum (vegan!)	8,5
Zucchini-potato waffle with roasted green asparagus, spinach, a fried egg, harissa yoghurt and gremolata	9,5
Butter bean salad with spinach and oven roasted radishes, served with a soft boiled egg, summer savory, pumpkin seeds and fresh herb vinaigrette veggie: with grated matured goat cheese meat: with fried lardons	10,5
Sourdough bread with romesco, grilled zucchini, fennel, raddichio, hazelnut and parmesan cheese	8,5
Sliced roast beef on sourdough bread with pickled radishes, fennel and creamy horseradish sauce	10,5
Mediterranean rice salad on grape leaves, crispy rolls filled with lentils, walnuts and harissa, grilled zucchini, butter bean dip and Greek pita (vegan!)	9,75



APERITIVO

15:00 - 19:00

Smoked almonds	3,5
Marinated olives	4
Locally made dry saucisson	6,5
Matured goat cheese & parmesan cheese with Dutch honey	7,5
Pita & pappadum with green chutney and butter bean dip (vegan!)	6,5
Canned sardines with olives & sourdough bread	7,5
Loaded nacho's with salsa, black beans, corn, harissa yoghurt and melted cheese	9
Aperitivo platter for two	18,5
6 vegan 'vlammetjes' (spicy fried snack) with mayonnaise	5,5

'Bitterballen' filled with: 1 per piece
- Beetroot
- Mushroom
- Beef ragout
Mix it up!

