

## ONTBIJT EN LUNCH

09:00 - 17:00

Croissantje met belegen boerenkaas	3,5
7-minuten-vers-gekookt-biologisch eitje	1,5
Boekweitflensjes met huisgemaakte Nutella, gestoofde peertjes met kardemom en geroosterde boekweit (vegan!)	7,5
Havermout, geroosterde druiven met tijm en laurier, geschaafde amandelen en polderhoning	6,75
Geroosterde witte bonen met miso en rozemarijn, gegrilde rode kool en pompoenketchup op toast (vegan!)	8
Oventosti met Zwitserse bergkaas, paddenstoelen, geroosterde boerenkool & huisgemaakte piccalilly (bacon erbij? + 1,5)	9,5
Perzische auberginestooft met boerenkool, frisse fetacrème en pitabrood	9,75
Spiegeleitje met gerookte paddenstoelen, gegrilde rode kool en crème van geblakerde bosui, met Casino Royal toast	8,5
Rode rijstsalade met geroosterde bloemkool en romanesco, ingelegde jalapeño, Mexicaanse mole, koriander & pinda's (vegan!)	10,5
Zoete aardappelwafel met geroosterde kippendijen, chipotle-pepers in adobo saus, gefrituurde boerenkool & maple syrup	11,5



## APERITIVO

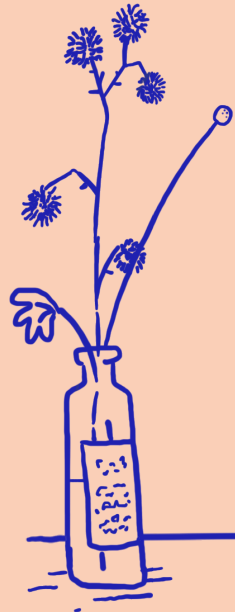
15:00 - sluit

Gerookte amandelen	3,5
Huisgemaarineerde olijfjes	4
Utrechtse Vockingworst met huisgemaakte piccalilly	6
Plankje met oude geitenkaas en belegen boerenkaas met geroosterde druiven en appelstroop	8
Pita met auberginedip en geroosterde groenten	6,75
Sardientjes uit blik met olijfjes & zuurdesembrood	7,5
Nacho's met mole, ingelegde jalapeño's en koriander	8,5
Nacho's met adobo saus, gesmolten kaas, sour cream, bosui en koriander	9,5
Proefplank voor twee met allerlei lekkers	18,5
Portie vegan vlammetjes (6) met pompoenketchup	5,5
- Bieterballen	
- Oesterzwambitterballen	
- Rundvleesbitterballen (mixen mag!)	per stuk 1

## BREAKFAST AND LUNCH

09:00 - 17:00

Croissant with matured Farmer's cheese	3,5
Organic 7-minute-egg	1,5
Buckwheat pancakes with homemade Nutella, stewed cardamom pears and toasted buckwheat groats (vegan!)	7,5
Porridge with thyme and laurel roasted grapes, almonds and honey	6,75
Miso rosemary beans on toast with roasted red cabbage and pumpkin ketchup (vegan!)	8
Oven grilled cheese with Swiss cheese, mushrooms, roasted kale and homemade piccalilli (add bacon + 1,5)	9,5
Persian eggplant stew with kale, whipped feta dip and pitabread	9,75
Fried egg with smoked mushrooms, roasted red cabbage and scorched spring onion cream, served with toast	8,5
Red rice salad with roasted cauliflower pickled jalapeño, Mexican mole, cilantro & peanuts (vegan!)	10,5
Sweet potato waffle with chicken thighs, chipotle peppers in Adobo sauce, fried kale and maple syrup	11,5



## APERITIVO

15:00 - closing time

Smoked almonds	3,5
Marinated olives	4
Utrecht's liver sausage with homemade piccalilli	6
Matured Dutch goat cheese & Farmer's cheese with roasted grapes and apple butter	8
Pita with eggplant dip and roasted veggies	6,75
Canned sardines with olives & sourdough bread	7,5
Vegan nacho's with Mexican mole, pickled jalapeño peppers & cilantro	8,5
Nacho's with Adobo sauce, melted cheese, sour cream, spring onion & cilantro	9,5
Aperitivo platter for two	18,5
6 vegan 'vlammetjes' (spicy fried snack) with pumpkin ketchup	5,5
'Bitterballen' filled with: - Beetroot - Mushroom - Beef ragout Mix it up!	per piece 1