

KOFFIE & SAP

Naast biologisch ook waar mogelijk direct trade.
Alle koffie's zijn te bestellen met haveremelk.

espresso	€ 2.30
+ extra shot	€ 1.10
macchiato	€ 2.50
koffie	€ 2.50
cappuccino	€ 2.70
cappuccino grande	€ 3.90
flat white	€ 3.70
cortado	€ 2.60
latte	€ 3.00
latte macchiato	€ 3.20
warme chocolademelk	€ 3.20
thee naar keuze	€ 2.80
verse gember/citroen thee	€ 3.30
verveine thee	€ 3.30
chai latte	€ 3.50
kruidige chai met melk, gezoet met palmsuiker	
huisgemaakte limonade	€ 2.90
huisgemaakte limonade/liter	€ 6.00
ice tea	€ 2.90
ice tea/liter	€ 6.00
fruit & groentesap	€ 4.00
fruit & groentesap/liter	€ 9.50

TAART & SCONES

chocolade dadelbar (vgn/zv/gv/n)*	€ 2.80
brownie (gv)*	€ 3.20
bananenbrood (n)*	€ 2.00
appeltaart (vgn/n)*	€ 3.20
sinaasappel kwarktaart	€ 3.20
worteltaart met citroenroom (n)*	€ 3.50
zoete scone	€ 2.20
zoete scone met jam & citroenroom	€ 3.50

ONTBIJTMENU

€ 11.50

zoete scone
werfbroodje
kruidenroomkaas
jam en citroenroom
sap/limonade naar keuze

BELEGDE BROODJES

werfbroodje of kaasscone	€ 5.90
grote boterhammen	€ 6.90
met komkommer, sla, dressing, geroosterde pitten & zaden.	

brie met rode uienchutney
gebakken ham met seizoenspesto (n)*
citroenroomkaas met bieslook
hummus met koriander (op brood: vgn/n) (scone:n)*
makreelmousse
gemarineerde courgette met pesto
(op brood:vgn/n op scone:n)*

PASTEI & QUICHE

voor lunch of diner

vlees pastei	€ 5.00
vegetarische pastei	€ 4.50
veganistische pastei	€ 4.50
punt quiche / mini quiche	€ 3.50
hele quiche (8 punten)	€ 22.50

SALADE & SOEP

bulgur salade met wilde wortel 300 gr. (vgn)*	€ 4.90
seizoenssoep 400 ml.	€ 5.00

KEEK BROOD & KLEIN BROOD

lang gerezen desem brood
zacht van smaak en structuur

KEEK wit	€ 3.90
KEEK bruin	€ 3.90
KEEK zaden	€ 4.00
KEEK rozijnenbol	€ 3.00
kaasscone	€ 2.50
werfbroodje	€ 0.90

BELEG

seizoenspesto (vgn/n)*	per 200 gr. € 4.50
hummus&dukkah (vgn/n)*	per 200 gr. € 4.50
kruidenroomkaas	per 200 gr. € 4.50
makreelmousse	per 200 gr. € 5.00

* vgn = veganistisch gv = glutenvrij
zv = zuivelvrij n = bevat noten

Alle producten worden in dezelfde keuken bereid en hebben kans op sporen van allergenen. Alle gerechten op onze kaart worden bereid in eigen keuken, met enkel biologische grondstoffen.