

STARTERS

TUNA TAGLIATA 18.00
met verse papayasalade in Aziatische stijl

DRIE SOORTEN TARTAAR 21.00
Avocado, rundvlees en tonijntartaar, geserveerd met
geroosterd brood en boter

ZOMER SALAD 14.00
met avocado, meloen, tomaten, komkommer, bessen
met yoghurt-munt dressing

SUPPE 14.00
Citroengrassoep met garnalen op een spiesje

HUMMUS (2 PERSONEN) 17.50
met hartige muhammara, baba ganoush en hummus,
geserveerd met ons naanbrood

BOWLS

RIJSTBAK (vegan)

Gebakken jasmijnrijst met groentereepjes en verse gember, sojasaus, broccoli, mung spruiten, lente-uitjes, peultjes en pinda

QUINOA BOWL (vegan)

Quinoasalade, spinazie, avocado, mango, granaatappel, cashewnoten, komkommer, tomaten, radijs, meloen, tuinkers en pompoenpitten

RODE THAI CURRY (vegan)

met groentereepjes, broccoli, lente-uitjes, mungbonen, koriander, sesamzaadjes en rijst

Kies je topping voor de bowl

↳ Krokante kip	33.00
↳ Soja-eiwit "Kip" (vegan)	33.00
↳ Zalm blokjes	34.00
↳ Entrecôte reepjes kort en sappig gebakken	38.00
↳ Falafel (vegan)	29.00
↳ Gamba's	33.00
BOWLS zonder topping	27.00

HOOFD CURSUSSEN

AARDAPPEL-GOCCHI (GROENTE) Huisgemaakte gnocchi met spinazie en ricotta in een tomatensaus	26.00
PERLHUHNBRUST met cous-cous, verse marktgroenten en chimichurri saus	36.50
ENTRECÔTE CA. 200GR. ZOUT & GROND met verse marktgroenten, zelfgemaakte aardappelpuree en jus	46.00
NEU: SOJABIEFSTUK FLANKCA. 150GR. (GROENTE) Gemaakt in een 3D-printer door Redefine Meat uit Israël met verse marktgroenten, zelfgemaakte aardappelpuree met tomaten- en salsasaus	34.00
GAMBA'S 6 STK. met verse hummus, zomergroenten op een tomaten-salsa saus	35.50
HOLY SHIT RIBBEN CA. 650GR. Hele borstpunt in een zelfgemaakte marinade, met friet of zoete aardappel en twee soorten dipsaus	36.00
VIS VAN DE DAG Elke vrijdag en zaterdag verse vis uit Zwitserland geleverd door Seefischerei Zwimpfer	35.50

WAT IS LEKKER

CHOCOLADECAKE gegarneerd met vloeibare kern en fruit geserveerd met vanille ijs	12.50
SALADE VAN EXOTISCH FRUIT (vegan) Fruitsalade met mangosorbet	10.50
MANGO PERFECT op een chocoladecake en verse bessen	18.00
MOUSSE Mousse van limoen en yoghurt	12.00