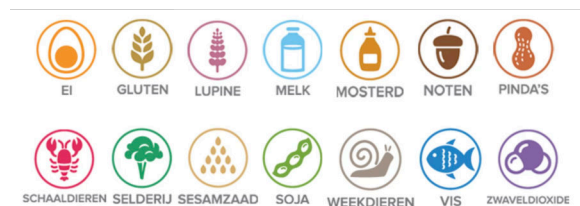


allergenen

wij maken heel veel vers en a la minute. dus wil je wat eten zonder bepaalde allergenen? schiet ons even aan en we kijken wat we voor je kunnen doen.



bij ons leren gemotiveerde mensen werken. opbouwende kritiek is welkom. complimenten mogen natuurlijk ook.

gerechtjes om te delen 5,-

1. brood met smeersels
2. padronpepers met zout
3. portie grillworst met mosterd
4. 5 kipvleugels [halal]
5. aardappeltjes uit de oven met mayo
6. gegrillde tomatensoep pp
7. 2 pinchos zalm ei
8. choco lava taart bol ijs p st
9. huisgemaakte taart
10. ijs met gebakken fruit
11. 2x pancake spek stroop
12. bloemkool, bechamel kaas

gerechtjes om te delen 7,50

20. vlees: toast bief pado gratin
21. pompoen ui blauwaderkaas
22. plankje charcuterie
23. plankje kazen
24. loaded tacochips
25. boterham zalm ei wasabimayo
26. boterham gezond; ham kaas garni
27. boterham warme grillworst bbq-saus
28. boterham truffelkaas champignons
29. boterham bastiaanse blauw met noten
30. croque monsieur: franse tosti met ham bechamel mosterd en kaas
31. croque madame: het zelfde maar dan met een gebakken eitje erop

gerechtjes om te delen 10,-

40. salade nicoise vega
41. salade nicoise vis
42. salade nicoise vlees
43. flamkuchen vega
44. flamkuchen vis
45. flamkuchen asperge ham

gerechtjes om te delen 15,-

60. 2 pita's met salade en lamsvlees, yoghurt knoflooksaus
61. filo mandje gegrillde groenten camembert
62. lasagna bolognese
63. chili sin carne, tortilla, yoghurtsaus
64. chili con carne, tortilla yoghurtsaus
65. visstoof in mosterd
66. kip, gegrillde druiven, puree

gerechtjes om te delen 30,-

80. kaasfondue per 2 personen brood groentes