

BRUNCH/LUNCH

keuken woe-vrij van 11u30 tot 15u
zat-zon van 9u tot 15u

sweet brunch.

kaneelrolletje (G)	4.9
chocoladebroodje/croissant (G)	3.5
bananenbrood (G)	4.9
verse fruitsalade	8.5
parfait (SN)	11
<i>yoghurt, vanille, huisgemaakte granola, compote</i>	
wentelteefje (GN)	14.5
<i>brioche, slagroom, fruit, coulis, amandel</i>	
fluffy pannenkoekjes enkel weekend (N)	14.5
<i>boekweitpannenkoekjes, coulis van bosuruchten, cashewboter, crumble, ahorn</i>	

salty brunch.

toast amandelricotta (NG)	14
<i>desem, amandelricotta, tomaat, slaatje</i>	
tofu scramble (GS)	14
<i>desem, tofu scramble, verse kruiden, pittig sausje</i>	
full english enkel weekend (SG)	21
<i>Seitan worstje, 'black pudding', tomaat, champignons, bonen in tomatensaus, toast, tofu scramble</i>	
club sandwich (GSN)	17
<i>brioche, iets dat lijkt op eiersalade, oesterzwam, bakon, homemade mayo, slaatje</i>	

sweets.

bananenbrood (G)	4.5
kaneelrolletje (G)	4.9
speculaastaart (GS0)	6
kaastaart (GS0)	6
tiramisutaart (GS0)	6
brownie (G)	4.5
tartelette citroen/framboos (SN)	7
tartelette noot (N)	7

to share.

olijven	4.5
kaas met Tierenteyn mosterd	4.5
oesterzwam met tartaar	6.5
mini kaaskroketjes (N)	8
dips & crackers (vraag naar allergenen)	11

sides.

slaatje (N) 7
<i>sla, komkommer, ui, mosterdressing, dukkah</i>
verse frietjes 4
<i>met huisgemaakte mayo</i>
brood 3,5
<i>desembrood, notenboter</i>

lunch.

dagsoep (vraag naar allergenen)	6/8
<i>wisselende soep volgens aanbod in de superet. zonder/met brood</i>	
stoverij (GSN)	22
<i>Gentse Stoverij met huisgemaakte seitan, mayo, frietjes, slaatje</i>	
lasagna (N)	18
<i>knolselder, zoete aardappel, bechamel, tomatensaus, rucola pesto, amandelparmezana</i>	
kaaskroketjes (N)	17.5
<i>huisgemaakte cashew kaaskroketjes, amandelparmezana, slaatje</i>	
gepofte biet (SN)	21
<i>sla, Tijk blauwe kaas, cottage cheese, peer, pompoenpit</i>	
caesar salad (SNG)	19
<i>sucrine, kappertjes, tomaat, artisjok, gepaneerde vegan kipstukjes, croutons, pickle, Caesar dressing</i>	
banh mi (GS)	15
<i>Vietnamees stokbroodje, tofu, koriander, limoen-chilli mayo, gepekeld wortel, rode kool</i>	

We houden waar mogelijk graag rekening met allergenen en intoleranties. Vraag gerust naar de mogelijkheden. We maken de gerechtjes met de grootste zorg, maar kruisbesmettingen zijn altijd mogelijk.

We maken zo veel mogelijk zelf en werken waar mogelijk met lokale partners. We gaan er van uit dat wat we zelf doen, doen we beter. Tenzij iemand anders het beter kan. Dat appreciëren we ook!

(N) = noten

(G) = gluten

(S) = soja