

Veggies On Fire

- Voor: Soep Van De Week** € 6.75
Altijd weer verrassend, gebruikmakend van bijzondere seizoensgroenten
- Crackle & Crunch** € 12.50
Boerenkoolchips (Old Favourite) op smaak gemaakt met nori en tamari daarbij een huisgemaakte cashew cheese met gerookte paprika en gemengde peper, een kweepeer-sinaasappel chutney en huisgemaakt warm brood
- Geroosterde Rode Biet en Peer Salade (GV)** € 8.50
Salade met geroosterde rode biet, wortelpeterselie en peer. Dressing van appel, limoen, mosterd en tijm. Met in ahorn en tamari geroosterde stukjes walnoten
- Hoofd: Rösti Seitan En Paddestoelen** € 19.75
Zwitserse rösti, diverse paddestoelen waaronder Eryngii en kastanjechampignons. Met gegrilde seitanfilets, een fijngekruide uiengravy en pastinaak quenelles
- Shepherd's Pie (GV)** € 18.50
Warme ovenschotel afgedekt met een puree van aardappel en zoete aardappel. Gevuld met pompoen, wortel, wortelpeterselie, knolselderij, witte bonen en spruiten en pastinaak. Met mildgekruide gravy op basis van uien, verse rozemarijn en tijm. Met een kleine salade
- Laotian Pho – Hartige Maaltijdsoep (GV)** € 17.75
Een rijkelijk gevulde maaltijdsoep, geïnspireerd door de keuken van Laos. Gember, ui, galangal, knoflook, steranijs en koriander bepalen de smaak in deze verwarmende soep. Met pompoen, zoete aardappel, boerenkool, edamame, rijstnoedels, gefrituurde tofu, uitjes, korianderblad, geroosterde cashewnootjes en sesamzaadjes
- Chipotle Burger** € 18.50
Pittig gekruide Burger uit drie soorten bonen, rijst, haver en gerookte Mexicaanse pepers op een huisgemaakt broodje met ovengebakken aardappeltjes en een kleine salade
- Na: Chocolade Mokka Crèmetaart Met Zoete Hazelnootjes** € 8.50
Deze taart bestaat uit een chocolade cake met mokkacrème op basis van onze huisgemaakte sojaroom. Gegarneerd met in ahorn gecarameliseerde hazelnootjes
- Appel Crisp Met Bosvruchtensorbet** € 8.50
Warm appeldessert met een crisp van haver en sesam. Bovenop een bosvruchtensorbet (zonder toegevoegde olie)
- Kruidige Jamaican Sweet Potato Pudding (GV)** € 8.50
Dit Caribische dessert heeft een structuur tussen pudding en cake. Bevat naast zoete aardappel en kokos ook kaneel, gember, nootmuskaat en piment. Wij maken het af met een frisse limoen-crème, granaatappel en dronken rum rozijnen

GV = Geen Toegevoegde Gluten

-

RAW = Niet Verwarmd

Heeft u een voedselallergie, laat het ons weten

Animal Free Food - Vegan Cuisine - Organic

Veggies On Fire

- Appetizers:**
- Soup Of The Week** € 6.75
Always surprising, including the best of our local and seasonal vegetables
- Crackle & Crunch** € 12.50
Kale chips (Old Favourite) seasoned with nori and tamari, also our homemade cashew cheese with smoked paprika and mixed peppercorn. Comes with a quince-orange chutney and homemade warm bread
- Roasted Beetroot Root Parsley and Pear Salad (GF)** € 8.50
Leafy salad with grilled chunks of marinated roasted beetroot, root parsley and pear. Citrus dressing and sprinkled with toasted walnuts
- Main Dishes:**
- Rösti Seitan And Mushroom** € 19.75
Swiss rösti, assorted mushrooms including Erynggi, grilled seitan filets, comes with a delicately herbed onion gravy and parsnip quenelles
- Shepherd's Pie (GF)** € 18.50
Our take on the traditional shepherd's pie. Pumpkin, parsnip, root parsley, carrot, celeriac, white beans and Brussel sprouts. Comes with a rich onion gravy and a small salad
- Laotian Pho – Hearty Meal Style Soup (GF)** € 17.75
A rich veggie loaded hearty soup, inspired by the Laos local cuisine. Ginger, onion, galangal, garlic, star anise and coriander define the soul of this exotic soup. With pumpkin, yam, kale, edamame, rice noodles, fried tofu, crispy onion, cilantro, toasted cashew nut and sesame seeds
- Chipotle Burger** € 18.50
A spicy burger comprising three types of bean, rice, oat flakes and Mexican smoked peppers. Served on a homemade bun, with oven baked potatoes and a dressed salad
- Desserts:**
- Chocolate Mocha Cream Pie With Sweetened Hazelnut** € 8.50
Chocolate cake with our homemade soy based mocha cream. Garnished with maple caramelized hazelnuts
- Apple Crisp With Forest Fruit Sorbet** € 8.50
Warm apple dessert with an oat flake- and sesame crisp. Garnished with a forest fruit sorbet (no added oils)
- Spicy Jamaican Sweet Potato Pudding (GF)** € 8.50
This Caribbean dessert has a cake and pudding like structure. Prepared with sweet potato, coconut, cinnamon, ginger and nutmeg. Complemented with a zingy lime cream, pomegranate and rum soaked raisins

GF = No Added Gluten

-

RAW = Not Heated

If you have any food allergies, please let us know

Animal Free Food - Vegan Cuisine - Organic