

Veggies On Fire

- Voor:** **Soep Van De Week** € 6,50
Altijd weer verrassend, gebruikmakend van bijzondere seizoensgroenten
- Les Croquettes Normandes** € 8,50
Twee huisgemaakte zeewierkroketjes (dulse, wakame en zeekraal) met een dille sausje
- RAW - Witlof Mango Salade (GV)** € 8,75
Witlof, spinazie, dille, mango, tomaat, basilicum en gekruide gedroogde amandelen.
Met een frisse citrus miso dressing
- Hoofd:** **Witte Asperges Met Gerookte Gegrilde Seitan** € 22,50
Hollandse asperges met huisgemaakte gegrilde gerookte seitan, met een mild gekruide sojaroomsaus. Vergezeld van ovengebakken aardappels en een kleine salade
- Temphe Orek (GV)** € 18,75
Gefrituurde temphe in een zoet-pittige saus met chili, gember, galangal en citroengras.
Geserveerd met rijst broccoli en atjar
- RAW – Cashewfondue (GV)** € 19,50
Op veler verzoek van onze gasten nu terug op het menu. Deze Raw cheesy fondue is op basis van licht gefermenteerde cashewnoten die wij serveren met gemarineerde groentes, rauwe uien-lijnzaadcrackertjes en kiemen
- Chipotle Burger** € 18,50
Pittig gekruide Burger uit drie soorten bonen, rijst en haver en gerookte Mexicaanse pepers op een huisgemaakt broodje met ovengebakken aardappeltjes en kleine salade
- Na:** **Citroen- Limoen Bavaroistaart** € 7,50
Fris licht luchtige bavarois/cheesecake taartje van limoen en citroen met een vleugje citroengras op een dunne cake bodem (zoetstof: agave en ahorn siroop, bevat amandel)
- RAW - Aardbeiensorbet Met Basilicumsaus (GV)** € 8,--
Scoop huisgemaakte aardbeiensorbet in een sausje van basilicum (gezoet met agave) .
Gegarneerd met rauwe cacao nibs
- Chocolademousse Met Kokos Whip** € 8,50
Onze bekende chocolademousse op basis van zijdentofu. Gegarneerd met een Sesamtuile en Kokos Whip. (zoetstoffen: rietsuiker, ahorn en agave)

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** € 6,50
Always surprising, including the best of our local and seasonal vegetables
- Les Croquettes Normandes** € 8,50
Two homemade seaweed (dulse, wakame and glasswort) croquettes. Comes with a dill sauce
- RAW – Chicory Mango Salad (GF)** € 8,75
Chicory, spinach, dill, mango, tomato, basil and dried herbed almonds.
Drizzled with a zingy citrus miso dressing
- Main Dishes:**
- Dutch White Asparagus With Grilled Smoked Seitan** € 22,50
Dutch White Asparagus with grilled and smoked homemade Seitan. Comes with a mildly herbed soy cream sauce. Served with oven baked potatoes and small salad
- Tempeh Orek (GF)** € 18,75
Fried tempeh in a sweet and spicy sauce with chili, ginger, galangal and lemongrass.
Served with steamed brown rice and Indonesian pickles
- RAW – Cashew Fondue (GF)** € 19,50
By popular request, now back on this menu. This lightly fermented cashew nut based raw fondue is served with marinated vegetables, raw onion-flaxseed crackers and sprouts
- 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:**
- Lemon & Lime Bavarois Pie** € 7,50
Briskly and light Lemon & Lime bavarois style pie with a hint of Lemongrass.
(sweetened with agave and maple, contains almond)
- RAW - Strawberry Sorbet With Basil Sauce (GF)** € 8,--
Scoop of homemade Strawberry Sorbet with a fresh basil sauce (agave sweetened).
Garnished with raw cacao nibs
- Chocolate Mousse With Coconut Whip** € 8,50
Our famous silken tofu based Chocolate Mousse. Garnished with a sesame tuile and a dollop of Coconut Whip. (sweeteners: cane sugar, agave and maple)

GF = No Added Gluten

-

RAW = Not Heated

If you have any food allergies, please let us know

Animal Free Food - Vegan Cuisine - Organic