

Veggies On Fire

- Soep: Soep Van De Week** € 6,50
Altijd weer verrassend, gebruikmakend van bijzondere seizoensgroenten
- Voor: Elsässer Flammkuchen** € 8,50
Onze versie van een deze landelijke lekkernij uit de Elzas. Een plat brood uit de oven, belegd met onze huisgemaakte gerookte seitan, crème fraîche, rode ui en rucola
- Zomerse Salade Met Buffalo-Style Bloemkoolroosjes (evt. GV)**
Pittig gekruide bloemkoolroosjes, Mango, tamari geroosterde walnoten, sla € 8,50
- RAW - Kleine Hapjes (GV)** € 10,50
Kalamata Olijfjes, cashew-kruidenkaasje, Muhammara (gekruide spread van paprika en walnoten) cherry tomaatjes, komkommer & huisgemaakte zaden crackers
- Hoofd: Moussaka (GV)** € 19,--
Onze versie van deze Griekse klassieker. Aardappel, aubergine, tomaat, champignons verse kruiden en huisgemaakte amandel-bechamel saus met tzatziki en kleine salade
- Thai Red Curry (GV)** € 18,50
Thaise rode curry op basis van gember, laos, citroengras, rode peper, koriander en kokos met, tofu, aubergine, courgette, wortel en boontjes op bruine rijst en lichte salade
- RAW- Pizza** € 18,50
Op een bodem van walnoot en pecannoten, verse tomatensaus, cashewcrèmekaas, olijven, uitjes en gedroogde hartige shiitake, pijnboompitjes, zeekraal en verse kruiden
- Chipotle Burger** € 18,--
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: Sticky Toffee Pudding (GV)** € 7,--
Kleine Sticky Pudding van dadel, kokosbloesemsuiker overgoten met huisgemaakte toffeesaas en op de top een bolletjes kokos-vanille ijs
- Maple Affogato (GV)** € 5,50
Bolletje huisgemaakt kokos-vanille ijs overgoten met een espresso of granenkoffie ahorn siroop en gegarneerd met rauwe chocolate nibs
- Chocolademousse Taart** € 8,50
Chocoladetaart met laagjes chocolademousse en amandelroom, overgoten met een pure chocolade laag. Gegarneerd met blauwe besjes
- Crème Brûlée en Framboosjes (GV)** € 7,50
Onze Crème brûlée heeft als basis cashewnoten & amandelmelk. Met een zacht krokant laagje van licht gebrande rietsuiker. Gegarneerd met frambozen

Heeft u een allergie laat het ons weten

GV = Geen Toegevoegde Gluten

RAW = Niet Verwarmd

Animal Free Food - Vegan Cuisine - Organic

Veggies On Fire

- Soups:** **Soup Of The Week** € 6,50
Always surprising, using seasonal herbs and vegetables
- Appetizers:** **Elsässer Flammkuchen** € 8,50
Homemade Alsace-Style Flatbread with a crème fraîche topping, onion rings and smoky seitan bacon bits. Arugula and walnuts complement this appetizer
- Summery Salad With Buffalo Style Cauliflower Florets (opt.GF)** € 8,50
Mixed leafy lettuce, spicy cauliflower florets, mango, tamari roasted walnuts
- RAW – Bites And Bits (GF)** € 10,50
Festive appetizer, kalamata olives, herbed cashew-cheese, Muhammara (sweet pepper, walnut and herb spread), cherry tomatoes, cucumber and homemade crackers
- Main Dishes:** **Moussaka (GF)** € 19,--
Our take on this Greek Classic! Potato, eggplant, mushrooms, tomato, fresh herbs and homemade almond béchamel sauce. The soy cream tzatziki and a mixed salad complete the dish
- Thai Red Curry (GF)** € 18,50
Chili pepper, ginger, coriander, galangal, lemongrass and coconut combine into this magic that is ‘Thai Red Curry’. We add tofu, eggplant, carrot and green beans to complete this exotic curry. Served on brown rice
- RAW- Pizza** € 18,50
A walnut- and pecan base covered with a fresh tomato sauce, cashew cream cheese, onions, savory dried shiitake, pine nuts, glasswort and fresh herbs
- Chipotle Burger** € 18,--
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:** **Sticky Toffee Pudding (GV)** € 7,--
Small Sticky Pudding. Made with dates and coconut blossom sugar. Generously drizzled with homemade toffee sauce. Topped with a scoop of coconut-vanilla ice cream
- Maple Affogato (GV)** € 5,50
Scoop of coconut-vanilla ice cream. Drizzled with espresso coffee or ‘Grain- Coffee’, maple syrup and garnished with raw cacao nibs
- Chocolate Mousse Pie** € 8,50
Chocolate Mousse and Almond Cream layered Chocolate Pie. Drizzled with a layer of dark chocolate. Garnished with blueberries
- Crème Brûlée And Raspberries (GV)** € 7,50
Our cashew- and almond milk based Crème Brûlée has a delicate crispy burnt cane sugar coating. Comes with fresh raspberries

Please inform us if you have any food allergies we should know

GF = No Added Gluten

RAW = Not Heated

Animal Free Food - Vegan Cuisine - Organic