

Lunch kaart 12u – 14u (vrij, za, zo)

Keuze menu aan € 25

Voorgerecht + hoofdgerecht

Voorgerechten € 7

Vegan

Gepekeld groenten en crackers met vegan kruidenkaas of baba ganoush

Geroosterde bloemkoolroosjes met komijn, look en amandel

Gazpacho van watermeloen, tomaat en kruidentofu crème

Soep van de dag

Vlees

Ambachtelijke charcuterie met Dijon mosterd

Hoofdgerechten € 18

Salades

Vegetarisch

Zomerse salade met warme geitenkaas 'crottin' tijm, superbessen en balsamico honing dressing

Salade Caprese met bio buffelmozzarella, tomaat, basilicum en avocado

Griekse salade met bio feta kaas (van schaap en geit), komkommer, tomaat, rode ui, olijven en oregano

Vegan

Raw vegan noodles salad met avocado en miso dressing

Biologisch vlees

Tartaar van biologisch rundsvlees met hoeve ei, fris slaatje en krielaardappel uit de oven met rozemarijn + € 3

Réliva de biologische keuken

Fingerfoods

To share

Ambachtelijke kazen met vijgen-pijnboompittenconfituur + broodje met olijfolie € 15

Ambachtelijke charcuterie met Dijon mosterd € 7

Healthy comfort food € 21

Uit de zee

Rode curry met Noordzee vis, venkel, lamsoor en rode Thaise bio rijst

Biologisch vlees

Gevulde courgette met bio gehakt van de week en Belgische kaas, rozemarijn krielaardappel

Vegan

Lasagne van courgette, aubergine, San Marzano tomatensaus en vegan kaassaus

Zoet € 8

Vegan & raw

Mousse van avocado, limoen, pecan crumble en mango sorbet

Vegan witte chocolade 'cheese' cake met pistachenoten en bosvruchten

Sorbet en roomijs

Coupe colonel - citroen sorbet met Belgische bio vodka 'Radermacher' en munt

Limoncello 'Biostilla' met citroen sorbet en zeste van citroen

Ambachtelijke vanille roomijs met warme Belgische chocoladesaus