

Lunch menu

Food is all about spending time with those we love

Apero time € 9,5

Guacamole à la minute met chili linzen crackers ✓

Hummus met rauwe dipgroenten ✓

Biologische olijven, zongedroogde tomaten en artisjok ✓

Verse Belgische Mangalica coppa ham bord *(+ 2,5)

Ambachtelijke Belgische, biologische kazen *(+2,5)



Salades € 18

Serveren we met brood en olijfolie

Geitenkaas salade met bietjes, Belgische Crottin onder de grill met honing en Provençaalse kruiden

Belgische Mangalica coppa ham salade met artisjok, zongedroogde tomaten en olijven *(+3)

Carpaccio van kortgebakken hertenkalf (rauw) op z'n Oosters, sesam, micro salade, hoisinsaus *(+5)

Wilde gerookte zalm salade met linzen en Citroendressing *(+5)

Avocado toast met hummus, za'atar en salade van bio tomaatjes en kiemen ✓

Mabelle toast, brie geitenkaas onder de grill met honing en een biologische salade, noten en zaden

Wilde gerookte zalm toast met zure room, avocado en een biologische salade *(+3)

Poké bowl € 18

Hawaiiaans geïnspireerde kom salade met een eigen twist

Plant-based bowl

gekiemde zilvervliesrijst, gefermenteerde tofu, avocado, seizoen groente, zeewier, soja-sesam dressing, sesamzaadjes ✓

Uit de zee

kort gemarineerde rauwe vis, gekiemde zilvervliesrijst, avocado, seizoen groente, zeewier, soja-sesam dressing, sesamzaadjes *(+3)

Plant-based Thaise curry € 21

Biologische groenten, kurkuma, chili, gebakken tofu en rode rijst ✓



**Supplementen worden berekend op alle gerechten*