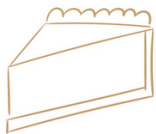


		Enkel	Dubbel
KOFFIE	Espresso	3,5	4,5
	Americano	3,95	4,95
	Cappuccino	4,25	5,25
	Latte	4,35	5,35
	Cortado	4	
	Flat white	4,75	
	Warme chocolademelk	3,75	
	<i>met slagroom + 0,5</i>		
	Mochaccino	4,75	
	Matcha latte	5,75	
THEE	Chai latte	5	
	Dirty chai latte (1 shot espresso)	6	
	Iced coffee (2 shots espresso)	5,5	
	Iced latte (2 shots espresso)	5,75	
	Iced matcha latte	6	
	Babyccino	0,25	
	Extra shot espresso	+1	
	Keuze uit: <i>biologische koemelk, ROA havermelk, Sproud erwtenmelk of kokosmelk</i>		
	“Winter Warmer” – warme biologische appelsap met een koudgeperst gembershot en kaneel 6		
	Alle thee	4	
	Verse munt		
	Verse gember		
	<i>(optioneel met citroen / kaneel / verveine / sinaasappel)</i>		
	Kamille		
	Verveine		
	Zwart		
	Chinese Jasmijn		
	Japanse groene Sencha		
	Earl Grey		
	HoneyBush (Rooibos)		

Bekijk ons aanbod aan patisserie bij de bar of informeer bij een medewerker van de bediening



Wilt u iets toevoegen aan uw gerecht?

- 1/2 Avocado 2
- Gerookte kipfilet 2,5
- Gerookte zalm 3,5
- Biologische oude kaas 1,5
- Gepocheerd ei 2,5

HELE DAG ONTBIJT & LUNCH

Banaan-spelt pannenkoeken – een “stack” van 5 Amerikaanse banaan-spelt pannenkoeken, geserveerd met banaan, verse blauwe bessen, kaneel en ahornsiroop 15,5

Wentelteefjes – van Fries suikerbrood, geserveerd met appelcompote, yoghurt, blauwe bessen en sinaasappel-kardemon siroop 15,5

Overnight oats (koud geserveerd) – met vers seizoensfruit 11,5

Warme ‘Matcha’ havermout – met kokosmelk, verse bosbessen en geroosterde kokos 13,5

Huisgemaakte graanvrije kokos granola – met Griekse yoghurt of veganistische kokos-sojayoghurt & vers seizoensfruit 12,5

Biologische croissant – met gezouten boter & huisgemaakte jam 4,25

Vers seizoensfruit 8

EITJES



Onze eitjes komen van boerderij Lindenhoff

VINNIES Omega-3 ontbijt – roerei, geserveerd met gerookte zalm, mouse van gerookte makreel, geroosterde tomaatjes en mashed avocado geserveerd met volkoren zuurdesem toast 17,5

VINNIES Veggie ontbijt – roerei, huisgemaakte Baba Ghanoush met pijnboompitten, geroosterde paprika en pompoen, geroosterde kerstomaatjes en mashed avocado geserveerd met volkoren zuurdesem toast 16,75

Mexican eggs – roerei, mashed avocado, zwarte bonen, feta, chipotle olie, ingelegde rode ui & koriander geserveerd op volkoren zuurdesem toast 16,75

‘Shakshuka’ (Midden-Oosters eiergerecht) – 2 gepocheerde eieren in een licht pittige tomaten-paprika saus, feta & koriander. Geserveerd met volkoren mini pita’s 16,75

Low carb/high protein ontbijt bowl – roerei, geroosterde kikkererwten, geroosterde tomaatjes, mashed avocado, feta en naar keuze: gerookte kipfilet van Lindenhoff of gerookte zalm 16,75

SOEP

Indiase gele linzensoep – met geroosterde bloemkoolrijst, citroen, koriander en zuurdesembrood 9,5 13,75

SALADE

VINNIES ‘Winterse’ couscous salade – met spinazie, geroosterde pittige kikkererwten, geroosterde paprika en pompoen, groene appel, avocado, dille, munt, granaatappel en Feta 16,75

SANDWICHES

Al onze sandwiches worden geserveerd op 100% biologisch volkoren desembrood van Bakkerij Mama

Caesar Sandwich – Gerookte kipfilet van boerderij Lindenhoff, Caesar dressing op basis van yoghurt, Romaine sla, Parmezaanse kaas & een gepocheerd ei 16,5

Mouse van gerookte makreel – met mierikswortel, ingelegde komkommer, radijs en dille 14,75

‘Baba Ghanoush en kikkererwten’ – spread van geroosterde aubergine en kikkererwten, tahin-dressing, granaatappel melasse, verse granaatappel en geroosterde pijnboompitten 15,5

'Chicken Curry' – gerookte kipfilet van boerderij Lindenhoff, “Masala” curry saus, ingelegde rode ui, ingelegde komkommer & koriander 15,5

Biologische boeren Goudse oplegkaas – met knolselderij Remoulade en kruidensla 13,75

'Reuben' – warme kalfspastrami van boerderij Lindenhoff, gesmolten Gruyère en zuurkool. Geserveerd met mosterd en een augurk 16,75



VEGETARISCH



VEGANISTISCH



BEVAT GLUTEN



BEVAT VLEES



BEVAT VIS



BEVAT LACTOSE



BEVAT NOTEN

FRIS & WATER

VERSE SAPPEN

BIER

WIJN

COCKTAILS

Huisgemaakte Citron pressé 4,5
vers limoensap, suikersiroop en bruisend water

Huisgemaakte pittige gember & limoen 5,75
limonade met limoen en een koudgeperst gembershot

Huisgemaakte groene ijsthee (cold brew) 5,5
met citroen en munt

Huisgemaakte bruisende aardbeienlimonade 5,5

Marie Stella Maris water 3,5 | 7
plat of bruisend

Biologische appelsap 3,75

Coca-Cola / Coca Cola zero 3,5

Double Dutch Indian tonic 3,75

Big Tom - tomatensap 4,5

Vers geperst sinaasappelsap 5,25

Vers geperst grapefruitsap 5,5

50/50 (sinaasappel/grapefruit) 5,5

Vers fruit- en groentesap 5,95
met spinazie, sinaasappel, banaan & gember

Dutch Spice 5,95
vers sinaasappelsap, koudgeperst gembershot & kaneel

Ur- Pilsner, Gulpener 4,75
biologische, licht bitter bier met een pittige twist

Ur- Weizen, Gulpener 4,75
biologische, licht bittere en heerlijk frisse weizen

Weizen 0.0%, Brand 4,75
alcoholvrij witbier

	Glas	Fles
Famille Marion, Prosecco Frizzante Tappo Spago IGT, frisse mousserende wijn met aroma’s van wit fruit	7,5	29,5

IGP d'Herault blanc ‘Nature’. Nature de Roubié 2021, rijpe witte wijn, vol fruit, lichte zuren en aromatisch	6,75	27,5
--	------	------

Venus rosé du Var – Provence mooie lichtkleurige rosé uit de Provence, veel rijp fruit, frambozen en aardbeien. Kruidig, kracht en vol	6,75	27,5
--	------	------

Dutch G&T 12,5
Bobby’s dry gin, double Dutch Indian tonic & grapefruit

G&T 0.0% 12,5
Alcoholvrije Seedlip gin, double Dutch Indian tonic & grapefruit

Mimosa 8,5
Prosecco en vers geperste sinaasappelsap

Aperol Spritz 11,5
Aperol, prosecco, bruisend water & een schijfje sinaasappel

Bloody Mary 12,5
Grey Goose vodka, Big Tom tomatensap en selderijzout

Borrelplankje – gerookte amandelen, Kalamata olijven, crackers en huisgemaakte hummus 11,5