

VOORGERECHTEN

Brood & boter	7.50
Verschillende broodsoorten met kruidenboter, aioli en een wisselende dip	
Beet & bite	13.20
Carpaccio van chiogga biet met romige labneh en krokant kruim van hazelnoot	
Zweedse zalm	13.40
Gravad lax met frisse mosterd dillesaus, komkommer en gefrituurde kappertjes. Geserveerd met getoast wit vloerbrood.	
Beef tataki	14.50
Biefstukreepjes kort gebakken, geserveerd met sesamzaadjes, gefrituurde uitjes en bosui. Met gember-sojasaus.	
Samba di gamba	12.90
Een portie gamba's, lekker gebakken met olie, knoflook en een pepertje. Met stokbrood, sriracha mayo en aioli.	

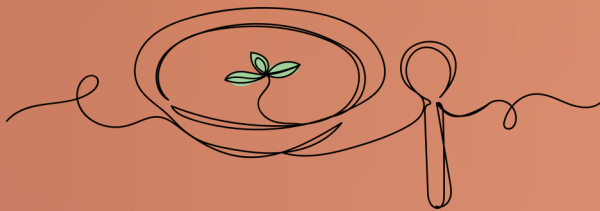
Vlees

Smashed	23.90
Smashburger op een briochebroodje met paddenstoelen, gekarameliseerde ui en cheddar. Helemaal af met umami-saus.	
Spare ribs	24.50
Met aioli en sriracha mayo	
Rood & rijk	26.80
Kogelbiefstuk in rode wijnsaus. Met pompoen, spruitjes, paddenstoelen en hazelnootkruim.	
Duivels rundpotje	23.50
Ouderwets lekker stoofpotje van rundvlees in een pittige saus vol groente. Geserveerd met rijst.	
Goudhaantje	23.20
Malse kipfilet in een romige mosterdsaus met knapperige parmaham en salie	
Theehuisburger	24.50
Chateaubriand burger op een briochebroodje met sla, tomaat, ui, augurk, Met krokant spek, cheddar en smokey BBQ saus	

Oosterse carpaccio	13.70
Dungesneden ossenhaas met wakamé, bosui, rode ui, rode peper, sesamzaadjes, gefrituurde uitjes, kewpie mayo en koriander	
Flammkuchen classico	12.20
Flammkuchen belegd met crème fraîche, rode ui, spekjes en rozemarijn	
Gyoza	8.50
Gevuld met groente en geserveerd met gefrituurde uitjes, bosui, sesam en chilisaus	

SOEPEN

Tomatensoep <i>Vegan</i>	6.90
Met knoflook en verse basilicum	
Pompoensoep	7.90
Met gember en koriander	
Soep naar het weer	7.90
Elke dag een andere smaakvolle soep!	



SALADES & BOWLS

Paddenstoelen poke	15.40
Sushi rijst, gemarineerde paddenstoelen, pompoenblokjes, edamame, bosui, spruitjes, gefrituurde uitjes, hazelnoot kruim en sesamdressing	
Kip-Crunch bowl	15.40
Sushi rijst, krokante kip, edamame, bosui, gekarameliseerde appel, komkommerlint, pompoenblokjes, sesamzaadjes en ponzu dressing	
Insalata dolce vita	14.40
Rode slasoorten, burrata, pompoenblokjes, gepofte chioggabiet, gemarineerde paddenstoelen, spruitjes, balsamico-honingdressing en dukkah	

HOOFDGERECHTEN

Vis

Zee & smaak	24.90
Zeebaarsfilet met smaakvolle antiboise van tomaat, kappertjes en meer!	
Viscurry	23.60
Verschillende vissoorten in een pittige kokos-currysaus. Geserveerd met rijst.	
Tongstrelend	24.80
Twee sliptongetjes gebakken met garnalen, mosselen en bos ui	
Zalige zalm	25.80
Zalmfilet met pompoenblokjes, spruitjes, paddenstoelen en hazelnootkruim. Met een parmezaan-roomsaus.	



Vega(n)

Pumpkin Tikka Masala	22.50
Romige curry van geroosterde pompoen en tikka masala. Met tomaat, kokosroom, gember, knoflook, koriander en veel kruiden. Geserveerd met rijst en naan.	
Kimchi burger	23.40
Een vegan burger van kimchi op een briochebroodje met koolsalade en tomaat. Met gochujang mayo, gefrituurde uitjes en bosui.	
Melanzana alla milanese	21.90
Krokante aubergine schnitzel met parmezaanse kaas, rucola en tomatensalsa	
Vlammende koek	19.50
Flammkuchen met paddenstoelen, pompoenblokjes, spruitjes en gekarameliseerde appel. Met parmezaan-roomsaus, rucola en hazelnootkruim.	