NIEUWE BUUR.

12–18 okt · 9–15 nov · 7–13 dec

Elke week vers. Kant-en-klaar,
om thuis op te warmen.

DINER
WEEK 1

MAALTIJDEN

500 gram

VEGAN
Pompoen-linzenstoofpot €11,50
Met five spice, kokos, falafel en basmatirijst.
SELDERIJ

VEGA
Tagliatelle paddenstoelen €11,50
Met truffelroomsaus, spruiten en parmezaan.
MELK GLUTEN SELDERIJ EI

KIP
Coq au vin €12,50
Kippendij in rode wijn met champignons en ovenaardappeltjes.
MELK SELDERIJ ZWAVELDIOXIDE

VLEES
Goulash van rund €13,50
Met paprika en basmatirijst.
MELK SELDERIJ

QUICHES

Ø 11 cm €8,95 · Ø 18 cm €16,95

VIS
Gerookte zalm
Met prei en verse dille.
MELK GLUTEN SELDERIJ EI MOSTERD VIS

VEGA
Pompoen & geitenkaas
Met geroosterde pompoen, geitenkaas en aardappel.
MELK GLUTEN SELDERIJ EI MOSTERD

SOEPEN

250 ml €5,25 · 500 ml €8,95

VEGA
Bloemkoolsoep
Met parmezaan en truffel.
MELK SELDERIJ EI

VEGAN
Marokkaanse linzensoep
Met tomaat, komijn en verse koriander.
SELDERIJ

BIJGERECHT

200 gram €4,95

VEGA
Geroosterde herfstgroente
Wortel, knolselderij en pompoen met honing en tijm.
SELDERIJ

SALADE

250 gram €6,95

VEGA
Bulgursalade
Met geroosterde pompoen, kikkererwten, feta en peterselie.
MELK GLUTEN

DESSERT

€3,95

VEGA
Stoofpeercrumble
Met kaneel en gele room.
MELK GLUTEN

De volledige ingrediëntenlijst staat op het etiket van elk gerecht.

Allergenen: wij werken in één keuken met gluten, ei, melk, noten, selderij, mosterd, vis, soja, sesam, sulfiet en lupine. Sporen zijn nooit uit te sluiten. Twijfel? Vraag het ons, de volledige allergenenlijst ligt bij de kassa.

Van buur tot bord.



NIEUWE BUUR.

19–25 okt · 16–22 nov · 14–20 dec

Elke week vers. Kant-en-klaar,
om thuis op te warmen.

DINER
WEEK 2

MAALTIJDEN

500 gram

VEGA
Boerenkoolstamppot €11,50
Met gebakken paddenstoelen, zilveruitjes en jus.

MELK · SELDERIJ · MOSTERD · ZWAVELDIOXIDE

VEGAN
Herfstcurry €11,50
Gele curry met pompoen, zoete aardappel en kikkererwten, met basmatirijst.

SELDERIJ

KIP
Penne kip cacciatore €12,50
Kip in tomatensaus met paprika, olijven en kappertjes.

MELK · GLUTEN · EI · ZWAVELDIOXIDE

VLEES
Draadjesvlees €13,50
Met romige aardappelpuree en snijbonen.

MELK · GLUTEN · SELDERIJ

QUICHES

Ø 11 cm €8,95 · Ø 18 cm €16,95

VEGA
Boerenkool & brie
Met brie en zongedroogde tomaat.

MELK · GLUTEN · SELDERIJ · EI · MOSTERD

VLEES
Ragù
Met rundergehakt, tomaat, prei en oregano.

MELK · GLUTEN · SELDERIJ · EI · MOSTERD

SOEPEN

250 ml €5,25 · 500 ml €8,95

VEGAN
Oosterse wortelsoep
Met kokos, sereh en limoen.

SELDERIJ · MOSTERD

VEGA
Aardappel-preisoep
Met pastinaak en truffel.

MELK · SELDERIJ

BIJGERECHT

200 gram €4,95

VEGAN
Geroosterde wortel
Met rode ui, tijm en hazelnoot.

NOTEN

SALADE

250 gram €6,95

VEGA
Aardappelsalade
Met snijbonen, ei, rode ui en mosterddressing.

EI · MOSTERD

DESSERT

€3,95

VEGA
Koffie-chocolademousse
Met stukjes stroopwafel.

MELK · GLUTEN · EI · SOJA

De volledige ingrediëntenlijst staat op het etiket van elk gerecht.

Allergenen: wij werken in één keuken met gluten, ei, melk, noten, selderij, mosterd, vis, soja, sesam, sulfiet en lupine. Sporen zijn nooit uit te sluiten. Twijfel? Vraag het ons, de volledige allergenenlijst ligt bij de kassa.

Van buur tot bord.



NIEUWE BUUR.

26 okt–1 nov · 23–29 nov · 21–27 dec

Elke week vers. Kant-en-klaar,
om thuis op te warmen.

DINER
WEEK 3

MAALTIJDEN

500 gram

VEGA
Rigatoni alla Norma €11,50
Met aubergine, tomatensaus, ricotta en basilicum.

MELK · GLUTEN · EI

VEGAN
Vega goulash €11,50
Paddenstoelen, pompoen en paprika,
met Roseval-aardappeltjes.

GLUTEN · SELDERIJ

KIP
Gekonfijte kippendij €12,50
Met knolselderij-truffelpuree en geroosterde spruiten.

MELK · SELDERIJ

VLEES
Zuurkoolstamppot €12,50
Met runderrookworst en jus.

MELK · SELDERIJ · MOSTERD

QUICHES

Ø 11 cm €8,95 · Ø 18 cm €16,95

KIP
Gerookte kip
Met knolselderij, truffel en parmezaan.

MELK · GLUTEN · SELDERIJ · EI · MOSTERD

VEGA
Paddenstoel & oude kaas
Met prei, oude kaas en tijm.

MELK · GLUTEN · SELDERIJ · EI · MOSTERD

SOEPEN

250 ml €5,25 · 500 ml €8,95

VEGAN
Tomaat-venkelsoep
Met geroosterde venkel en basilicum.

SELDERIJ

VEGA
Paddenstoelensoep
Met verse tijm.

MELK · SELDERIJ

BIJGERECHT

200 gram €4,95

VEGAN
Geroosterde spruiten
Met hazelnoot en balsamico.

NOTEN · ZWAVELDIOXIDE

SALADE

250 gram €6,95

VEGA
Pastasalade
Met paddenstoelen, geitenkaas, walnoot en balsamico.

MELK · GLUTEN · NOTEN · ZWAVELDIOXIDE

DESSERT

€3,95

VEGA
Appel-kaneeltrifle
Met appel, gele room en slagroom.

MELK · GLUTEN

De volledige ingrediëntenlijst staat op het etiket van elk gerecht.

Allergenen: wij werken in één keuken met gluten, ei, melk, noten, selderij, mosterd, vis, soja, sesam, sulfiet en lupine. Sporen zijn nooit uit te sluiten. Twijfel? Vraag het ons, de volledige allergenenlijst ligt bij de kassa.

Van buur tot bord.



NIEUWE BUUR.

2-8 nov · 30 nov-6 dec · 28 dec-3 jan

Elke week vers. Kant-en-klaar, om thuis op te warmen.

DINER WEEK 4

MAALTIJDEN

500 gram

VEGA
Paddenstoelenstoof €11,50
Met wortel, Italiaanse kruiden en truffel-aardappelpuree.

MELK · SELDERIJ

VEGA
Shepherd's pie €11,50
Linzen, prei en wortel met aardappelpuree.

MELK · SELDERIJ

KIP
Kip tikka masala €12,50
Kippendij in romige currysaus, met snijbonen, bloemkool en basmatirijst.

MELK · SELDERIJ

VLEES
Runderstoof €13,50
Rundvlees in rode wijn, met tagliatelle en parmezaan.

MELK · GLUTEN · SELDERIJ · EI · ZWAVELDIOXIDE

QUICHES

Ø 11 cm €8,95 · Ø 18 cm €16,95

KIP
Kip & zoete aardappel
Met zoete aardappel, rode ui en tijm.

MELK · GLUTEN · SELDERIJ · EI · MOSTERD

VEGA
Pastinaak & truffel
Met aardappel, truffel en parmezaan.

MELK · GLUTEN · SELDERIJ · EI · MOSTERD

SOEPEN

250 ml €5,25 · 500 ml €8,95

VEGAN
Pompoensoep
Met kokos, kerrie en limoen.

SELDERIJ · MOSTERD

VEGA
Knolselderijsoep
Met appel en citroen.

MELK · SELDERIJ

BIJGERECHT

200 gram €4,95

VEGAN
Geroosterde knolselderij
Met appel, mosterd en peterselie.

SELDERIJ · MOSTERD

SALADE

250 gram €6,95

VEGAN
Rijstsalade
Met zoete aardappel, spitskool, rode ui en cashewnoten.

SELDERIJ · NOTEN

DESSERT

€3,95

VEGA
Tarte Tatin van peer
Gekarameliseerde peer op bladerdeeg.

MELK · GLUTEN

De volledige ingrediëntenlijst staat op het etiket van elk gerecht.

Allergenen: wij werken in één keuken met gluten, ei, melk, noten, selderij, mosterd, vis, soja, sesam, sulfiet en lupine. Sporen zijn nooit uit te sluiten. Twijfel? Vraag het ons, de volledige allergenenlijst ligt bij de kassa.

Van buur tot bord.



NIEUWE BUUR.

Het hele herfstseizoen te bestellen

Elke dag vers. Lekker lunchen bij de buur.

LUNCH

SANDWICHES WARM

VLEES
Runderkroket €11,95
Twee kroketten met mosterdmayonaise en roomboter.
MELK GLUTEN SELDERIJ EI MOSTERD SOJA

VEGA
Groentekroket €12,95
Twee kroketten met mosterdmayonaise en roomboter.
MELK GLUTEN EI MOSTERD LUPINE SOJA

VEGA
Gebakken paddenstoel €12,95
Taleggio, uienchutney en verse kruiden.
MELK GLUTEN

JAPANSE GEFRITUURDE KIP
Karaage €12,95
Kimchi, srirachamayonaise en zoetzure komkommer.
GLUTEN EI MOSTERD VIS

VLEES
Warme pastrami €12,95
Zuurkool, mosterdmayonaise en gebakken ui.
GLUTEN EI MOSTERD

SANDWICHES VAN DE GRILL

Krokant gegrilde sandwich, met een kopslaatje ernaast.

VEGA
Gegrilde groente €10,95
Taleggio, uienchutney en pestomayonaise.
MELK GLUTEN EI MOSTERD

KIP
Gerookte kip €12,50
Jonge kaas, kimchi en srirachamayonaise.
MELK GLUTEN EI MOSTERD VIS

SANDWICHES KOUD

VEGA
Pompoenhummus met gegrilde seizoensgroenten €10,95
Feta, rode ui en geroosterde amandel.
MELK GLUTEN NOTEN SESAMZAAD

VLEES
Gerookte ribeye €14,95
Truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, parmezaan, zoetzure rode ui, kappertjes en zonnebloempitten.
MELK GLUTEN EI MOSTERD

KIP
Gerookte kip €12,95
Ansjovismayonaise, ei, tomaat, gegrilde courgette, zoetzure komkommer en parmezaan.
MELK GLUTEN EI MOSTERD VIS

SOEP & QUICHE

Soep van de week
250 ml €5,25 · 500 ml €8,95
Quiche van de week
Ø 11 cm €8,95 · Ø 18 cm €16,95

VLEES
Ribeye €14,50
Jonge kaas en truffelmayonaise apart.
MELK GLUTEN EI MOSTERD

VEGA
Kindertosti €6,95
Met kaas en ketchup.
MELK GLUTEN

Allergenen: wij werken in één keuken met gluten, ei, melk, noten, selderij, mosterd, vis, soja, sesam, sulfiet en lupine. Sporen zijn nooit uit te sluiten. Twijfel? Vraag het ons, de volledige allergenenlijst ligt bij de kassa.

Van buur tot bord.



NIEUWE BUUR.

DRANKEN

Vers van de bar.
Koffie, thee, sappen en iets lekkers erbij.

KOFFIE

	klein · groot
Espresso	€2,60 · €3,10
Americano	€3,30 · €4,10
Cappuccino	€3,60 · €4,40
Café latte	€3,80 · €4,60
Cortado	€3,40 · €4,20
Matcha latte	€4,75 · €5,75
Flat white	€4,50 · –

Keuze uit: koemelk, havermelk, kokosmelk of erwtenmelk.

EXTRA OPTIES

Iced koffie	+ €0,80
Extra shot espresso	+ €0,50
Decafé	+ €0,20
Siroop naar keuze	+ €0,50

THEE

Gedroogde theesoorten	€3,50
Verse gemberthee	€3,85
Verse muntthee	€3,85

CHOCOLADEMELK

Huisgemaakte chocolademelk €4,75

Van fairtrade chocoladeschaafsel.

MELK GLUTEN

VOOR BIJ DE KOFFIE & THEE

Appeltaart €6,50

Met slagroom.

MELK GLUTEN EI ZWAVELDIOXIDE

Maple pecan croissant €5,50

MELK GLUTEN EI NOTEN

VERSE SAPPEN

200 ml · sappen van lokale boeren

Appel en aardbei	€3,50
Appel en kers	€3,50
Appel en peer	€3,50
Sinaasappel	€4,25

LIMONADES

Van Roze Bunker, plat of bruisend.

Wilde IJsthee €4,00

Kruideninfusie met appel en spar.

Madame Gember €4,00

Gember, limoen en madame jeanette.

KOMBUCHA

Cultcha, 250 ml.

Apple ginger	€4,50
Passionfruit lime	€4,50

FRISDRANK

Allergenen: zie het etiket op de fles.

Fritz kola (0,33 l)	€4,25
Fritz kola super zero (0,33 l)	€4,25
Fritz limo sinas (0,33 l)	€4,25
Fritz spritz rabarber bio (0,33 l)	€4,25
Spa rood (0,5 l)	€3,75
Spa blauw (0,5 l)	€3,75

Wisselende seizoenstaart: zie het krijtbord.

Worteltaart €6,50

Met roomtopping en walnoot.

MELK GLUTEN EI NOTEN

Chocolate chip koekje €3,50

MELK GLUTEN EI SOJA

Van buur tot bord.

