

HERFST

MENU 2026 • 12 OKTOBER - 24 DECEMBER

ELK RECEPT IS STANDAARD VEGGIE

Assortiment van focaccia, ambachtelijke
baguettes en buns

SEIZOENSGERECHTEN

WHO WANTS TO LEEK FOREVER

Gestoofde prei met belegen kaas, mosterdroom & goudbruine broodkruimels

SPRUITJES 🍲

Geroosterde spruitjes & herfstgroenten met kastanjes

FREEKEHPILAV 🍲 🐟

Gerookte jonge tarwe, geroosterde bloemkool, pijnboompitten & citroenyoghurt

HERFSTSALADE

Knapperige kool & appel, mosterdvinaigrette & zaden

BOURGUIGNON 🍲 🍷

Gestoofde champignonbourguignon & aardappelpuree

GEROOSTERDE POMPOEN

Pompoen, hazelnootcrumble & opgeklopte geitenkaas

FREDDY MET CURRY 🍲 🍷 🐟

Ons signatuurgerecht met romige currysaus

OPTIES GERECHTEN

Ook **warm** verkrijgbaar

🍲 +€2

Met **kip**

🍷 +€2

Met **vis**

🐟 +€2,50

BROODJES

STEAK WARS

Met miso geïllustreerde knolselderijsteak, mosterdmayo & krokante uitjes

HOW I MET YOUR MUSHROOM

Champignonpaté met ingelegde rode ui, rucola & geroosterde zaden

BARBECUE 🍷

Gerookte BBQ-champignons & romige koolsla met aioli

SMASHING PUMPKINS

Geroosterde pompoen, labneh, krokante salie, geroosterde hazelnoten & granaatappel

RIVER FLOW 🐟

Gerookte zalmforel met kruidenlabneh, selder, appel & komkommer ingelegd met dille

FREDDY MET CURRY 🍷

100% plantaardige kipcurry

SPREADS

AUTHENTIEKE HUMMUS

KNOLSELDER-MISOCRÈME

OPTIES BROODJES

Met **kip**

🍷 +€1

Met **vis**

🐟 +€1,50

HERFST

MENU 2026 · 12 OKTOBER - 24 DECEMBER

ZAKOUSKIS

ZOETE-AARDAPPELKROKET 🍷

HERFSTSMAKEN IN EEN VERRINE

ARANCINI MET CHAMPIGNONS 🍷

POLENTACROSTINI

Met geitenkaas & gekonfijte kers

KNOLSELDERKROKET 🍷

PEARFECTION IN EEN VERRINE

Peer, hazelnoot & opgeklopte mascarpone

DRANKEN

HUISGEMAAKTE BISSAP

Hibiscus, sinaasappel, kaneel

HUISGEMAAKTE ICETEA

Zwarte thee, citroen, munt & rozemarijn

WATER MET SMAAK

ZOETIGHEDEN

COOKIE

AMBACHTELIJKE SNICKERS

FINANCIER MET APPEL & ZWARTE THEE

BELGISCHE CHOCOLADEMOUSSE

MONT BLANC

Kastanjepuree met slagroom

CLEMENTINECRUMBLE

Met kerstkruiden & krokante popcorn

ONTBIJT

BODDING MET CRANBERRY & WITTE
CHOCOLADE

PEERBODDING

POMPOEN-SINAASAPPELCAKE

KOFFIEKOEKEN



ALLERGENEN

HERFSTMENU 2026 · 12 OKTOBER - 24 DECEMBER

SEIZOENSGERECHTEN

WHO WANTS TO LEEK FOREVER

SPRUITJES

FREEKEHPILAV

HERFSTSALADE

BOURGUIGNON

GEROOSTERDE POMPOEN

FREDDY MET CURRY

BROODJES

STEAK WARS

HOW I MET YOUR MUSHROOM

BARBECUE

SMASHING PUMPKINS

RIVER FLOW

FREDDY MET CURRY

SPREADS

AUTHENTIEKE HUMMUS

KNOLSELDER-MISOCRÈME

DRANKEN

HUISGEMAAKTE BISSAP

HUISGEMAAKTE ICETEA

WATER MET SMAAK

ZAKOUSKIS

ZOETE-AARDAPPELKROKET

HERFSTMAKEN IN EEN VERRINE

ARANCINI MET CHAMPIGNONS

POLENTACROSTINI

KNOLSELDERKROKET

PEARFECTION IN EEN VERRINE

ZOETIGHEDEN

COOKIE

AMBACHTELIJKE SNICKERS

FINANCIER MET APPEL & ZWARTE THEE

BELGISCHE CHOCOLADEMOUSSE

MONT BLANC

CLEMENTINECRUMBLE

SOES PARIS-BREST

ONTBIJT

BODDING MET CRANBERRY & WITTE CHOCOLADE

PEERBODDING

POMPOEN-SINAASAPPELCAKE

KOFFIEKOEKEN

● bevat leeg vak = bevat dit niet ○ bevat dit als de optie vis gekozen wordt