

WINTER

MENU 2027 • 4 JANUARI - 21 MAART

SEIZOENSGERECHTEN

WINTERLASAGNE 🍲

Geroosterde wintergroenten & champignons, gegaard in een rijke eekhoorntjesbroodbouillon met parmezaan

KROKANTE BLOEMKOOL

Geroosterde bloemkoolblaadjes & linzen, salsa verde, druiven & geroosterde zaden

VENKEL UIT DE OVEN 🍲 🐣 🐟

Langzaam geroosterde hele venkel & seizoensgroenten

FREDDY CASSOULET 🍲 🐣

Langzaam gegaard met witte bonen, prei, wortel, knolselder & champignons

PARELCOUSCOUS 🐣 🐟

Met zoete pompoen, granaatappelpitjes & citroenyoghurt

WITLOOF

Gestoofd witloof met aardappelen, blauwe kaas & walnoten

FREDDY MET CURRY 🍲 🐣 🐟

Onze signatuur-winterdahl

Ook **warm** verkrijgbaar

🍲 +€2

Met **kip**

🐣 +€2

Met **vis**

🐟 +€2,50

Assortiment van focaccia, ambachtelijke baguettes en buns

BROODJES

GEROOKTE PREI

Geroosterde prei op romige labneh, rucola & citroenzeste

VEGGIE REUBEN

Geroosterde knolselder, zuurkool, pittige mosterdmayonaise & pickles

BÁNH MÌ 🐣

Krokante gepluisde oesterzwammen, ingelegde wortel & daikon, koriander

GEITENKAAS

Biet-walnootspread, geitenkaas, peer & wintersla

RIVER FLOW 🐟

Gerookte zalmforel met knolselderremoulade, appel, dille & ingelegde komkommer

FREDDY MET CURRY 🐣

100% plantaardige kipcurry

Met **kip**

🐣 +€2

Met **vis**

🐟 +€2,50



ELK RECEPT IS STANDAARD VEGGIE

WINTER

MENU 2027 · 4 JANUARI - 21 MAART

ZAKOUSKIS

SAMOSA 🍲

KNOLSELDERKROKET 🍲

ARANCINI MET CHAMPIGNONS 🍲

VELOUTÉ VAN SEIZOENSGROENTEN

WITLOOFSALADE IN EEN VERRINE

BIETENTARTAAR IN EEN VERRINE

DRANKEN

HUISGEMAAKTE BISSAP

Hibiscus, sinaasappel, kaneel

HUISGEMAAKTE ICETEA

Zwarte thee, citroen, munt & rozemarijn

WATER MET SMAAK

ZOETIGHEDEN

COOKIE

AMBACHTELIJKE SNICKERS

SEIZOENSTAARTJE

BELGISCHE CHOCOLADEMOUSSE

TIRAMISU

PEER À LA TATIN

ONTBIJT

VANILLEBODDING

CHOCOLADE-BIETENCAKE

KOFFIEKOEKEN

