



Menu 2025

Broodjes en wraps

Falafel op Libanes brood

Huisgemaakte falafel, in opgerold Libanees brood. Met salade, ingemaakte groente, tahinsaus en/of yoghurt-knoflooksaus.



Wrap met Mexicaanse kip

Op Mexicaanse wijze bereide kippendijfilet, geserveerd in een tortillawrap. Gevuld met salade, jalapenos en zure room.

Wrap met Mexicaanse bonenstoof

Op Mexicaanse wijze bereide bonenstoof in tomatensaus. Geserveerd in een tortillawrap. Gevuld met salade, jalapenos en zure room.

Wrap met stoofvlees

Tortillawrap met in rode wijn gestoofde rundersukade. Geserveerd met kapperige rode kool, salade en peterselie-room.

Broodje rollade

Varkensrollade uit de oven, geserveerd op een verse lavashbol met gegrilde seizoens groente en dragon-mosterdsaus.



Broodje opgerolde worst

Opgerolde varkenschipolata worst van de grill, geserveerd op een verse lavasbol met zoetzure rode ui, salade, mayonaise en een smokeybabeceusaus.



Broodje hamburger

Angus hamburger van de grill, geserveerd op een verse lavashbol met salade, augruk, mayonaise en een smokey barbecuesaus.

Borrelbroodje hamburger / Mini broodje hamburger

De kleine variant van de hamburger. Lekker voor bij de borrel of een uitstekende aanvulling van een menu met veel variatie.



Loempia's en verse springrolls

Loempia gekruid gehakt

Loempia gevuld en opgerold met rundergehakt bereid met een huisgemaakte oosterse ketjapsaus. Geserveerd met zoetzure ingelegde komkommers, casave en sweetchillisaus.

Loempia spinazie/feta

Loempia gevuld en opgerold met spinazie, tomaat en feta. Geserveerd met zoetzure ingelde komkommers, casave en sweetchillisaus.

Kaasloempia

Loempia gevuld en opgerold met Gouda jong beleg, blauw stilton, mais en geroosterde paprika. Geserveerd met zoetzure ingelegde komkommers, casave en sweetchillisaus.

Mini groenteloempia's 6 stuks

Kleine loempia's gevuld met diverse groente. Geserveerd in een portie van 6 stuks met sweetchilli saus.

Springroll met garnaal

Rijstpapier gevuld met diverse rauwkost, rijstnoodles, Noorse garnalen en avocado. Geserveerd met een zoete, licht spicy sojasaus.

Springroll vega

Rijstpapier gevuld met diverse rauwkost, rijstnoodles, mango, kimchi en avocado. Geserveerd met een zoete, licht spicy sojasaus.



Typische streetfood gerechten

Saté

Saté van mals gegrilde kippendijfilet, pindasaus en cassave. Geserveerd per 1 of 2 stokjes.

Nachos

Tortillachips uit de oven met smolten kaas, mais en chilibonen. Afgemaakt met tomatensalsa, zure room en avocado.

Gehaktballetjes

Gehaktballetjes van rundergehakt, bereid met een huisgemaakte Oosterse ketjapsaus. Geserveerd met brood om lekker mee te dippen.

Falafelballetjes

Falafelballetjes van kikkererwten en verse kruiden. Frisse yoghurt-knoflooksaus en salade.

Gegrilde maïs

Zoete maïs van de grill. Afgemaakt met een dressing van kruiden en knoflook.

Robuuste Frieten

Robuuste friet met mayo, ketchup of curry.

Brood

Knoflookbroodstengels met paprika-fêtdip en frisse yoghurt-kruidensaus.



Soepen en salade

Pompoensoep

Soep van muskaatpompoen met gele Indiase curry en kokosmelk. Geserveerd met lavashbrood.

Thaise kippensoep

Tom Kha Gia. Soep bereid op Thaise wijze. Met kip, kokosmelk, paddestoelen en limoenblad. Geserveerd met lavashbrood.

Groene salade

Salade van rucola, veldsla, avocado en komkommer. Afgemaakt met cheshe Noten en een frisse dressing van citroen en basilicum.

Pastasalade

Koud geserveerde fusilli pasta, met cherry tomaten, mozzarella, bosuien en rucola. Afgemaakt met een dressing van pesto.



Dessert

Opgerolde cheesecake

Aardbeien-cheesecake in opgerolde vorm, geserveerd met een aardbeiencompote en citroen.

Brownies

Een zachte chocoladebrownie van pure chocolade.

Trifle

Laagjes van rood fruit met boerencake, vanilleroom en amaretto.



Borrelplank (8 personen)

Wraprolletjes, capresespiesjes, witlofbootjes met truffelmayo, gedroogde vleeswaren, kazen, stengels met dip.

