

Starter

Turks brood met dips <i>vegan mogelijk</i>	Gluten – noten – lactose – soja – sesam		
Borrelbord vegetarisch Nacho's - nootje - olijven - crudité - Turks brood - dips – vegan bitterbal - loempia - kaasstick – samosa – druiven - kaas - mosterd - chilisaus	Gluten – ei – lactose – soja – sesam – noten – lupine		
Borrelbord vegan Nacho's - nootje - olijven - crudité - Turks brood - dips – vegan bitterbal - loempia - samosa – vegan feta – falafel - druiven -mosterd - chilisaus	Gluten – soja – sesam – noten – lupine		
Borrelbord Focus Nacho's - nootje - olijven - crudité - Turks brood - dips - bitterbal - loempia - kaasstick - charcuterie - kaas - mosterd - chilisaus	Gluten – ei – lactose – soja – sesam – noten		
Soepen <i>altijd vegan & glutenvrij</i>			
Geroosterde pompoensoep Sinaasappel - pompoenpitten	Selderij – soja		
Soep!	Check de bediening		
Salades			
Caesar salade met Bio kippendij of tijgergarnaal romaine - bacon - ansjovisdrressing - Parmezaanse kaas - ei <i>glutenvrij mogelijk</i>	Ei – Vis – Gluten – Lactose – EVT Schaal/schelpdieren > Garnaal		
Salade Geitenkaas sorghum (gv) - rode biet - granny smith appel - pecannoten - balsamico - palmkool <i>vegan mogelijk</i>	Noten – Melk – Sulfiet		
Kids			
Vraag de bediening naar de mogelijkheden.	Check de bediening		

17:00 – 21:00

Diner



Hoofdgerechten			
Risotto van orzo cavolo nero – miso – paddenstoelen - witte bonen - gele cherrytomaatjes - Parmezaanse kaas <i>vegan mogelijk</i>	Gluten – soja – lactose		
Geroosterde bloemkool linzen - gebrande prei - groene asperge - gremolata - hazelnoot – Parmezaan schots - Romesco <i>vegan mogelijk</i>	Noten – lactose		
Vegetarische burger van zwarte bonen en zoete aardappel tomaten-yoghurtsaus - avocado - ingelegde ui - nacho's - cheddar – friet - huisgemaakte mayonaise	Lactose – ei – gluten – sulfiet – mosterd		
Biologische Hamburger (van slager Groeneweg Arnhem) tomaat – cheddar – augurk – bacon - mayonaise van gekarameliseerde sjalotjes – little gem – brioche – friet – huisgemaakte mayonaise	Gluten – lactose – ei – mosterd – mogelijk sulfiet		
Parelhoen schuimsaus van aardpeer - oesterzwam - crème van knolselderij – gel van sherry - peterseliecoulis - salie - hazelnoot	Selderij – noten – sulfiet – lactose		
Première Dish <i>wekelijks wisselend gerecht</i>	Check de bediening		
Weekspecial *15,50 op vertoon van filmticket, Cineville- of F-pas!	Check de bediening		
Bijgerechten			
Geroosterde groenten met groene kruiden-yoghurtdip	Soja - sesam		
Kleine salade <i>glutenvrij mogelijk</i>	Mosterd – sulfiet – noten – gluten		
Friet met huisgemaakte mayonaise <i>vegan mogelijk</i>	Mosterd – ei – sulfiet		
Zoete-aardappelfriet met huisgemaakte mayonaise <i>vegan mogelijk</i>	Mosterd – ei - sulfiet		
Desserts			
Bananenbrood saus van gezouten karamel – vanille roomijs	Gluten – lactose – ei – noten		
Trifle chocolade - Grand Marnier - bosbessen - slagroom	Soja - sulfiet		
Kaasplankje met 4 kazen kaas - kletzenbrood - appelstroop - noten	Lactose, gluten, noten, soja		
Taart Bekijk ons aanbod in de vitrine op de bar	Check de bediening		