

VEGAN MENU

VOORGEREGTE VEGAN

Notenslaai

6 soorten blaarslaai met pecannoten, cashewnoten, tomaat en pruimen

Green Kebab Salad

vleesvrije döner kebab met quinoa, linzen, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

Tompoes

Muhamara (soete paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeewiersalade en bulgur op flatbread, gegarneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes

Beetgrypie

Tortillawrap met avocado, taboulé, kokosyoghurt, kidneybonen, mais en gedroogde dadelstukjes

Bietencarpaccio

Met notenmelange, zoetzure appel en Libanees brood met avocadohummus

Chakalaka-hoedjes

champignonhoedjes, gevuld met Chakalaka (pittige groentenmix met kokosmelk) en vegan kaas

Pomodorisoep

rijke soep van stukjes tomaat en verse groenten

Pompoensoep

Biologisch uit eigen tuin, bietje skerp

Marokkaanse kikkererwtensoepp

Een wereldse soep van kikkererwten met tomaat, ui, koriander en olijfolie

HOOFDGEREGTE VEGAN

Couscous

met "kipstuckjes" van de vegetarische slager, bitterballen, linzen en perisous

Samoosa

driehoek van deeg gevuld met Afrikaans gekruide groenten, gebakken champignons en kaapverdise sous (zoetzuur met gember en chili)

Afrikaanse Biryani

Gekruid rijstgerecht van biologische rode volkorenrijst met zoete aardappels, tempeh en groenten

Potjiekos

Kruidige stoofpot van Jackfruit (Afrikaanse vrucht), aubergine, courgette, bospeen en amandelen

Groentecurry

Van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met bulgur en plantaardige kipstuckjes van de vegetarische slager

NAGEREGTE VEGAN

Fristoe

2 bolletjes waterijs: mango en aarbei met blou bessen

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Moersoete gefrituurde vlecht, knapperig van buiten, Zacht en stroperig van binnen, met Chunky Monkey amandelroomys

Kers Bakewell Tert

Kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met bol bananenroomys (amandelmelk)

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk met preiselbeerensous en ovengebakken granola van noten, gember, zonnebloempitten en kokosnoot