

# VEGAN MENU

## KOUDE VOORGEREGTE

### **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**

### **Couscous**

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

### **Samoosa**

driehoek van deeg gevuld met Afrikaans gekruide groenten, gebakken champignons en kaapverdische 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**

### **Fristoe**

2 bolletjes waterijs: mango en aarbei met blauwe bessen

### **Koeksister**

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

### **Ben & Jerry's**

Roomijs van amandelmelk  
Chunky Monkey: banaan met walnoten en chocobanaantjes

### **Coco Dream**

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