

VOLKSHUIS MENU

HERFST
WINTER 2022

ZOET

	€
2 Appeltaart	4.50
4 Gebak van het seizoen 🌿🌿	4.50
5 Slagroom	0.50

MOGELIJK

🌿 = GLUTENARM
🌿 = VEGAN

EI

129 Uitsmijter naturel 🌿	7.50
130 Uitsmijter jonge boerenkaas 🌿	8.50
131 Uitsmijter Deventer Roem oude kaas 🌿	8.50

PANNENKOEK

135 Pannenkoek naturel met stroop en poedersuiker	7.50
136 Pannenkoek jonge boerenkaas	8.50
137 Pannenkoek Deventer Roem oude kaas	8.50
133 Pannenkoek met huisgemaakte appelcompote en kaneel	7.50
134 Groene pannenkoek <i>spinazie, feta of noten, kimchi</i>	8.50

BROOD

114 Volkoren bol Deventer Roem oude kaas 🌿 <i>tuinkers, gegrilde paprika, vegan kruidenmayo</i>	8.25
115 Pita sticky pulled jackfruit 🌿 <i>jackfruit, bbq-saus, sesam, bosui, sla</i>	8.00
116 Club sandwich 🌿 <i>caponata, gemarineerde wortel, pesto, rucola, groentechips</i>	9.50
126 Twee oesterzwamkroketten 🌿 <i>2 kroketten op bio brood met vegan kruidenmayo en sla</i>	8.50
132 Boterham met eiersalade 🌿🌿 <i>tofu, wortel, tomaat en vegan mayo</i>	8,00

TOSTI MET HUISGEMAAKTE KETCHUP

150 Vegan hummus, tomaat, tuinkers, edelgist 🌿	5.50
151 Jonge boerenkaas	6.00
152 Deventer Roem oude kaas	6.00

SOEP MET BROOD & OLIJFOLIE

100 Seizoenssoep 🌿🌿	6.50
101 Minestrone-soep 🌿🌿	7.50
102 Soep met groentenquiche	9.75

SALADE

105 Winterse salade aardappel, gebakken witlof, veldsla, 🌿🌿 <i>sinaasappel, hazelnoten en mierikswortelcrème</i>	9.50
106 Baba ganoush couscous, gegrilde aubergine, spinazie 🌿🌿 <i>en gemarineerde wortel, word geserveerd met brood en olie</i>	9.50

BORREL

141 Oesterzwambitterballen van Brans met kruidenmayo 🌿	6.50
142 Brood met dips 🌿🌿	6.50
143 Biofrietten met huisgemaakte mayo of ketchup 🌿🌿	5.00