

ZOET

Wortel-walnootcake met creamcheese topping	4,50
Madeleine van speltbloem	1,75
Chocolate chip cookie, <i>Hazel</i> , <i>Classic</i> of <i>Tahini</i> (vegan)	2,75
2 vegan raw bonbons, vraag naar beschikbaarheid	4,50
Wisselende cake van het seizoen	vanaf 4,50

ONTBIJT VANAF 10:00 UUR

Yoghurt van <i>WaddenMax</i> met amandel-abrikozen granola van <i>OMNI</i> met vers fruit	6,75 + 2,50
Chia chiapudding met banaan, blauwe bessen en gemengde noten (vegan)	7,25
Ontbijtje (tot 12:00 uur) met desembrood, boter, jam, gekookt eitje, boerenkaas, ham van <i>OMNI</i> of een speltmadeleine, verse jus d'orange en een warme drank	14,50

LUNCH VANAF 12:00 UUR

Tosti van ons desembrood, boerenkaas van *Kleikracht* met *OMNI* ketchup

- Boerenkaas 5,75
 - met huisgemaakte achterham + 1,75
 - met zachte prei + 1,00
- Ganzenchorizo van *De Wilde Slager* en boerenkaas 8,00
- Kimchi van *OMNI* en boerenkaas 7,00
- 'De Groninger' met in koolzaadolie gemarineerde ui, Groninger mosterd en extra boerenkaas, alles uit onze provincie 7,00

Tartine op dubbele getoaste boterham van ons desembrood

- **Kleikracht** 7,00
Extra beleggen boerenkaas van *Kleikracht*, aioli, sla en rode uienmarmelade
- **Pompoen** (vegan) 7,00
Spread van pompoen met karwijzaad, rucola en walnoot
- **Machère** 8,50
Warme geitenkaas van *De Oude Streek*, gepofte tomaatjes en honing van *de Stadsimker*
- **Boerenpaté** 7,75
Huisgemaakte boerenpaté met sla, boter en zoetzuur
- **Worst** 7,75
Huisgemaakt worstje (wisselende smaken) met sla, aioli en zoetzuur of uienmarmelade
- **Jambon de Paris** 8,50
Huisgemaakte gekookte ham met sla en mosterdmayonaise

Tosti of tartine van de week, zie bord vanaf 7,00

Soep van de week (300ml) met onze desembrood 6,00

Salade van de week met onze desembrood 11,75

Quiche van de week met groene salade 10,50

Lunchcombi Quiche een kleine soep (200ml) en een quiche met groene salade 13,75

Lunchcombi Salade een kleine soep (200ml) en een salade met onze desembrood 14,75

KOFFIE geïmporteerd en gebrand door *Black & Bloom*

Koffie / Espresso	2,80
Cappuccino / Koffie verkeerd	3,20
Dubbele espresso	3,50
Latte macchiato	4,00
Flat white	3,90
Black ice coffee	4,00
White ice coffee	4,35

THEE geïmporteerd door *Hotsoup*

Keuze uit Darjeeling, Earl Grey, Honingbos met rood fruit of Citroenverveine	3,25
Verse gember- of verse muntthee met honing	3,50
Chai latte	4,00

ZUIVEL, SAP EN FRISDRANK

Biodynamische melk of karnemelk van <i>WaddenMax</i>	2,75
Kefir-sinaasappel shake	4,25
Chocomel (koud of warm)	3,25
met slagroom	+ 0,50
Vers geperste sinaasappelsap	4,25
Biologische appelsap van <i>Eikemaheert</i>	3,00
Huisgemaakte ice tea, wisselende smaken	3,25
Sparkie ProBio, [®] <i>OMNI's</i> natuurlijk bruisende frisdrank	n.a.
Spa rood, Coca cola, Schweppes tonic of bitter lemon	3,00

BIER, CIDER, WIJN EN COCKTAILS

<i>Martinus</i> bier, gebrouwen in Groningen		
Lager der Aa (pils, ongefilterd en ongepasteuriseerd)	fles 330ml	4,00
Blond of 1717 (wit)	fles 330ml	4,50
Peerd (IPA)	fles 330ml	5,25
Jozef (dubbel)	fles 330ml	5,75
Alcoholvrij bier (Heineken of Amstel Radler)	fles 330ml	3,50
Dry cider van <i>Doggerland</i> , uit Haren, verschillende smaken	fles 330ml	5,75
Solaris, <i>Groot Maarslag</i> , witte wijn uit Groningen; fris, droog en puur	glas	6,50
Huiswijn wit of rood uit de Dolomieten, Italië	glas	4,50
Mocktail Martini, alcoholvrij	glas	4,75

BORRELPLANK VANAF 12:00 UUR

Crackers en brood, verschillende dips en tapenade, gemengde nootjes	vegan	12,50
	in combinatie met kaas	14,50
	in combinatie met kaas, paté en worst	16,50
Kaasplankje met 3 soorten kaas, aioli, crackers en brood		10,50
Patéplankje met 2 soorten pâtés, zoetzuur, crackers en brood		10,50
Gemengde nootjes (ongezouten) van Bionoot		4,50

Alle brood, cakes, cookies, charcuterie, sauzen, spreads, quiches, soepen en salades maken wij zelf, van lokale en biologische ingrediënten