

ALL DAY BREAKFAST

yoghurt met huisgemaakte granola ✓	9
keuze uit:	
• mandarijn, pistache	
• peer, pure chocolade, hazelnoot	
• blauwe bes, lemon curd, kokos	
croissant kaas of jam ✓	6
versgebakken croissant met kaas of jam	
croissant ham-kaas uit de oven	8
versgebakken croissant met kaas en ham	
croissant avocado, bacon en ei	10
versgebakken croissant met avocado, bacon, gepocheerd ei	
breakfast bun	13
brioche, kaas, bacon, avocadospread, sriracha, gebakken ei	
french toast speculoos ✓	14.5
wentelteefjes, mascarpone, Biscoff topping en -crumble	
french toast blueberry ✓	16
wentelteefjes, mascarpone, blauwe bessen, vanille-crumble	

knisper momentje ✓	11.5
• desembrood en mini croissant	
• gekookt ei, kaas, jam en roomboter	
knisper ontbijt ✓	16.5
• verse sinaasappelsap	
• yoghurt met vers fruit	
• toast met avocado en gepocheerd ei	
Jezelf echt verwennen? Ga voor extra bacon +1.5 of zalm +2.5	
• ontbijtcakeje	
kinder ontbijt ✓	10
• beleg je eigen mini croissant en brood met lekkers	
• met een glaasje melk of verse sinaasappelsap	

YOGHURT BOWL

onze yoghurt bowls zijn ook verkrijgbaar met sojayoghurt

cherry cheesecake bowl ✓	13.5
kersen, pure chocolade, amandelpasta en granola	
apple pie bowl ✓	13.5
Griekse yoghurt, gebakken appel, rozijnen, granola	



🕒 onze keuken sluit vanaf 15.00 uur,
we doen ons best geen 'nee' te zeggen

PANCAKES

vijg-banaan pancakes ✓	13.5
vijg, banaan, mascarpone, vanille-crumble, ahornsiroop	
blueberry pancakes ✓	14.5
blauwe bessen, mascarpone, vanille-crumble, ahornsiroop	

AVOCADO TOAST

smashed avocado ✓	12
smashed avocado, gepocheerd ei, crispy chili oil	
zalm	14
smashed avocado, gepocheerd ei, zalm, rode ui, dille,	
carpaccio	14.5
smashed avocado, gepocheerd ei, carpaccio, aceto	
truffelmayonaise, parmezaanse kaas	
spicy pickle ✓	11.5
smashed avocado, augurk, honing, hüttenkäse, crispy chili oil	

SALADE geserveerd met brood en boter

geitenkaas	18
geitenkaas, little gem, rode biet, walnoot, honing mosterd dressing	
burrata serranoham	18
burrata, serranoham, groene pesto, aceto, tomaat	

SOEP geserveerd met brood en boter

prei-venkelsoep ✓	10
gebonden soep op basis van prei en venkel	
Thaise currysoep vega ✓ ook mogelijk	11
zoete aardappel, rode curry, kokosmelk, gamba's, paksoi	

DESEMBROOD keuze uit bruin of wit

geitenkaas ✓	16
geitenkaas, vijg, honing, cashew, aceto, peper, veenbes jam	
pompoen ✓	15
pompoen, pompoenhummus en -pit, granaatappel, feta	
ricotta appel ✓	14.5
ricotta, appelcompote, caramel, vanille-crumble	
burrata serranoham	16.5
burrata, serranoham, tomaat, crispy chili oil	
paddenstoel ✓	13
paddenstoel, pittige aioli, feta, bosui	
tonijn	14
tonijnsalade, groene pesto, tomaat, rode ui	

GROENTENWRAP

caesar	15.5
kip, little gem, parmezaan, bacon, caeser-dressing	

EI

spiegelei ✓	13
drie eieren, avocadospread, sla, tomaat, desembrood	
omelet knisper	16
groenten, avocadospread, oude kaas, kip of kimchi ✓	
egg benedict	13
brioche, twee gepocheerde eieren, ham, hollandaisesaus	
egg norway	14
brioche, twee gepocheerde eieren, zalm, hollandaisesaus	

CROQUE

monsieur	10
ham of kimchi ✓🌱, kaas of vegan mozzarella 🌱	
madame	11
ham of kimchi ✓, kaas, gepocheerd ei	
gegrilde paprika ✓	11
gegrilde paprika, uien chutney, kaas	
spicy chicken	11
pulled chicken, jalapeño, sriracha mayo, rode ui, kaas	

KNISPER

KOFFIEBAR

V.2026.10.27

*Maak thuis onze
heerlijke kokosmakronen!*

RECEPT

Ingrediënten

(voor 15 kleine kokosmakronen)

- 100 gram kokosrasp
- 70 gram kristal suiker
- 66 gram ei (ongeveer 1 groot ei)

Verwarm de oven voor op 170 graden. Meng alle ingrediënten in een kom. Maak vervolgens met een kleine ijsschep of een lepel bolletjes van het mengsel ter grootte van 3 cm. en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kokosmacrons 12 minuten in de oven. Klaar!

DEUTSCH



ENGLISH



   KOFFIEBAR.KNISPER • WWW.KOFFIEBARKNISPER.NL

 veganistisch |  vegetarisch

Allergieën? Vraag gerust naar onze allergeneninformatie