

ALL DAY BREAKFAST

yoghurt met huisgemaakte granola ✓ keuze uit: • aardbei, witte chocolade • perzik, honing, amandel • ananas, kokos	9
croissant kaas of jam ✓ versgebakken croissant met kaas of jam	6
croissant ham-kaas uit de oven versgebakken croissant met kaas en ham	7.6
croissant zalm en ei versgebakken croissant met zalm en gepocheerd ei	11
breakfast bun ✓ brioche, kaas, avocadospread, sriracha, gebakken ei	12.5
french toast ✓ wentelteeftje, home made clotted cream, jam, vers fruit	12.5

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, haverhout, cranberry en nootjes	

kinder ontbijt ✓	9
• beleg zelf je eigen boterham met lekkers • met een glaasje melk of verse sinaasappelsap	

YOGHURT BOWLS

onze yoghurt bowls zijn ook verkrijgbaar met sojayoghurt

mango bowl ✓	11
yoghurt met mango, vers fruit en granola	
frambozen bowl ✓	13.5
yoghurt met framboos, vers fruit en granola	

✓ veganistisch | ✓ vegetarisch

Allergieën? Vraag gerust naar onze allergeneninformatie

KNISPER KOFFIEBAR

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

PANCAKES pannenkoekjes op basis van banaan en spelt

breakfast pancakes ✓	12.5
vers fruit, Griekse yoghurt, granola, ahornsiroop	
strawberry pancakes ✓	12.5
gemarineerde aardbeien, vanille-crumble, vanillecrème	

AVOCADO TOAST

smashed avocado ✓	12
smashed avocado, gepocheerd ei, crispy chili oil	
zalm	14
smashed avocado, gepocheerd ei, rode ui, dille	
carpaccio	14.5
smashed avocado, gepocheerd ei, truffelmayonaise, parmezaanse kaas, aceto balsamico	
feta aardbei ✓	12.5
smashed avocado, feta, aardbei, pijnboompitten, aceto balsamico	
spicy pickle ✓	11.5
smashed avocado, augurk, honing, hüttenkäse, crispy chili oil	

WARME GERECHTEN

geserveerd met brood en boter

pomodori soep ✓	8.5
tomaat, bosui, lavas oil, croutons	
Thaise currysoep vega ✓ ook mogelijk	11
zoete aardappel, rode curry, kokosmelk, gamba's, paksoi	

BROOD, GROENTENWRAP OF SALADE

keuze uit wit of bruin brood, voor salades tellen we +3 extra

geitenkaas	16
geitenkaascrème, vijg, spianata romana, walnoot, vijgenjam	
gegrilde aubergine ✓✓	14.5
baba ganoush spread, gegrilde aubergine, rode ui	
zalm	14.5
tomatenchutney, tomatenhumus, komkommer, rode ui	
serranoham	11
ricotta, groene pesto, tomaat, druif, aceto balsamico	
halloumi ✓	13.5
tuinkruidenspread, radijs, komkommer, rode ui	
vitello tonato	13
kalfsmuis, tonijncrème, kappertjes, augurk	

EI

spiegelei ✓	12.5
drie eieren, avocadospread, rucola, tomaat, desembrood	
omelet knisper	15
groenten, avocadospread, oude kaas, kip of kimchi ✓	
egg benedict	12
brioche, twee gepocheerde eieren, ham, hollandaisesaus	
egg norway	13
brioche, twee gepocheerde eieren, zalm, hollandaisesaus	

CROQUES

monsieur	10
ham of kimchi ✓✓, kaas of vegan mozzarella ✓	
madame	11
ham of kimchi ✓, kaas, gepocheerd ei	
spianata romana (tomaat)	10.5
mozzarella, parmezaanse kaas, spianata romana	
spicy chicken	11
pulled chicken, jalapeño, sriracha mayo, rode ui, kaas	

📍📷📱 KOFFIEBAR.KNISPER • WWW.KOFFIEBARKNISPER.NL

KNISPER

KOFFIEBAR

*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

