

## ALL DAY BREAKFAST

**yoghurt** met huisgemaakte granola ✓ 6.5

keuze uit:

- geroosterde peer, speculaascrumble
- cranberry's, sinaasappel
- kaki, geraspte kokos

**croissant | kaas of jam** ✓ 4

versgebakken croissant, kaas of jam

**croissant | zalm en ei** 9.5

versgebakken croissant, zalm, gepocheerd ei

**knisper ontbijt** ✓ 14.5

- vers sinaasappelsap
- yoghurt met vers fruit
- toast met avocado en gepocheerd ei (bacon + 1.5)
- bananenbrood

**kinder ontbijt** ✓ 5

- beleg zelf je eigen boterham met lekkers
- met een glaasje melk of sinaasappelsap

## YOGHURT BOWLS

yoghurt (keuze uit: normaal of op basis van soya) met vers fruit en huisgemaakte granola

**mango bowl** ✓ 9

mango, banaan, passievrucht, kokosvlokken

**açaï bowl** ✓ 9

açaï, framboos, braam, pistache, amandel

**grapefruit sinaasappel bowl** ✓ 9

grapefruit, sinaasappel, granaatappel, zonnebloempit

**PANCAKE** pannenkoekjes op basis van banaan en spelt

**vers fruit, ahornsiroop** ✓ 8.5

**banaan, chocolade** ✓ 8.5

## ZIN IN IETS ZOETS?

We bakken iedere dag heerlijk verse versnaperingen. Neem een kijkje in de vitrine en maak een keuze.

# KNISPER KOFFIEBAR

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

## AVOCADO TOAST

**normaal** ✓ 11

avocadospread, gepocheerd ei

**zalm** 13

avocadospread, gepocheerd ei, rode ui, dille

**carpaccio** 13

avocadospread, gepocheerd ei, truffelmayonaise, parmezaanse kaas, aceto balsamico

**burrata** ✓ 12.5

avocadospread, gepocheerd ei, gebakken paddenstoelen, burrata en kruidenolie

## WARME GERECHTEN

geserveerd met brood en boter

**minestrone soep** ✓ 10

paddenstoelen, witte bonen, pastaschelpjes

**soto ajam** 11

Indonesische kippensoep met gember, citroengras, rijst, ei, selderij, gebakken uitjes

**romige pompoensoep** ✓ 8.5

pompoenpitten, rode peper, zoete aardappel

**couscous met gegrilde groenten** ✓ 15.5

parelcouscous, gegrilde paprika, courgette, ui, pompoen

## ALLES NAAR WENS?

Nagenoeg al onze gerechten hebben een vega variant ✓. Liever vegan, lactosevrij of glutenvrij? We informeren je graag over de mogelijkheden. Mocht je een allergie hebben, meld het ons!

## BROOD, GROENTENWRAP OF SALADE

Bij brood heb je de keuze uit zuurdesem wit of bruin.

Voor salades tellen we een meerprijs van 3 euro.

**geitenkaas** ✓ 13

cashewnoot, honing, vijg

**mediterraans** ✓ 12.5

feta, oregano, crème van paprika, rode ui

**paling & zalm** 13.5

roomkaas, dille, parels van wasabi, gepekeld rode ui

**pulled chicken** (lauwwarm) 12.5

gekarameliseerde ui, parmezaan, rucola, truffelmayonaise

**tuna melt** (lauwwarm) 12.5

rode ui, augurk, cheddar

## EI

**spiegelei** ✓ 12

drie eieren, avocadospread, rucola, tomaat, desembrood

**omelet knisper** 12

groenten, avocadospread, oude kaas, kip of kimchi ✓

**egg benedict** 11.5

brioche, twee gepocheerde eieren, ham, hollandaisesaus

**egg norway** 12.5

brioche, twee gepocheerde eieren, zalm, hollandaisesaus

**shakshuka** ✓ 11.5

toast, twee gepocheerde eieren, tomaat, hummus ras el hanout, rucola, schuim van tomaat

## CROQUES

**monsieur** 8

ham of kimchi ✓, kaas

**madame** 9

ham of kimchi ✓, kaas, gepocheerd ei

**truffel** ✓ 9.5

truffel, champignon, kaas, bosui

**kip** 9.5

pesto, tomaat, paprika, bosui



# KNISPER

## KOFFIEBAR

*Maak thuis onze  
heerlijke kokosmakronen!*

### RECEPT

#### Ingrediënten

(voor 15 kleine kokosmakronen)

- 100 gram kokos rasp
- 70 gram kristal suiker
- 66 gram 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

