

ALL DAY BREAKFAST

yoghurt met huisgemaakte granola ✓ 7

keuze uit:

- mandarijn, speculaas
- cranberry, honing, pompoenpit
- blauwe bes, perzik, amandel

croissant | kaas of jam ✓ 5

versgebakken croissant met kaas of jam

croissant | ham-kaas uit de oven ✓ 6.5

versgebakken croissant met kaas en ham

croissant | zalm en ei ✓ 9.5

versgebakken croissant met zalm en gepocheerd ei

breakfast bun ✓ 9

brioche, kaas, avocadospread, sriracha, gebakken ei

french toast ✓ 14.5

wentelteefjes, home made clotted cream, jam, vers fruit

banana crush ✓ 8

bananenbrood, Griekse yoghurt, granola, vers fruit

knisper ontbijt ✓ 15.5

- verse sinaasappelsap
- yoghurt met vers fruit
- toast met avocado en gepocheerd ei
- Jezelf echt verwennen? Check onze extra's voor bacon, zalm en meer.
- ontbijtcakeje, havermout, cranberry en nootjes

kinder ontbijt ✓ 7.5

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

YOGHURT BOWLS

onze yoghurt bowls zijn ook verkrijgbaar met sojayoghurt

apple pie bowl ✓ 8.2

Griekse yoghurt, gebakken appel, rozijnen, granola

açaï bowl ✓ 14

açaï, mix van verschillende soorten fruit, granola

fruit bowl ✓ 7.5

yoghurt, mix van verschillende soorten fruit, granola

KNISPER

KOFFIEBAR

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

NOG WAT EXTRA'S ERBIJ?

+ 1.5	+ 2	+ 2.5
• kaas	• bacon	• chia pudding
• ham	• pindakaas	• zalm

PANCAKES

pannenkoekjes op basis van banaan en spelt

apple pie pancakes ✓ 11

gebakken appel, rozijnen, granola, caramel

breakfast pancakes ✓ 12.5

vers fruit, Griekse yoghurt, granola, ahornsiroop

AVOCADO TOAST

smashed ✓ 11

smashed avocado, gepocheerd ei, crispy chili oil

zalm 13

smashed avocado, gepocheerd ei, rode ui, dille

carpaccio 12

smashed avocado, gepocheerd ei, truffelmayonaise, parmezaanse kaas, aceto balsamico

feta ✓ 11

smashed avocado, gepocheerd ei, feta, granaatappelpitjes

WARME GERECHTEN

geserveerd met brood en boter

doperwtten-preisoep ✓ 7.5

doperwtten, prei, bosui

Thaise currysoep 10

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 ✓ 15.5

veenbes-jam, honing, vijg, cashewnoot

gegrilde groente ✓ 14

tuinkruiden spread, gegrilde groenten, dille

paling & zalm 15.5

roomkaas, dille, parels van wasabi, gepekeld rode ui

chicken BLT 14.5

roomkaas, kipfilet, bacon, tomaat

ricotta & peer ✓ 9.8

walnoot, honing, aceto balsamico

mortadella 10

mosterdsread, pistache, aceto balsamico

EI

spiegelei ✓ 12

drie eieren, avocadospread, rucola, tomaat, desembrood

omelet knisper 12

groenten, avocadospread, oude kaas, kip of kimchi ✓

egg benedict 12

brioche, twee gepocheerde eieren, ham, hollandaisesaus

egg norway 12.5

brioche, twee gepocheerde eieren, zalm, hollandaisesaus

CROQUES

monsieur 10.5

ham of kimchi ✓, kaas of vegan mozzarella

madame 11.5

ham of kimchi ✓, kaas, gepocheerd ei

brie & vijg 12

brie, verse vijgen, vijgenjam

smokey chicken 9.5

pulled chicken, barbecuesaus, rode ui, kaas

🌱 veganistisch | ✓ vegetarisch | vraag naar onze allergenenkaart

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

