



BROODJES:

MAIS / MOLENKORNBROOD MET SLA, KOMKOMMER, TOMAAT EN RODE UI

Verse Geitenkaas ●	€ 8.7
gedroogde cranberries – stoofpeer – walnoten – honing	
Homemade Hummus ●	€ 8.7
avocado – zongedroogde tomaat – druiven – mix van pitten en zaden	
Avocado ●	€ 8.7
Homemade gerookte paprikaspread – chiliflakes	
Rundercarpaccio van <i>de Groene Weg</i>	€ 9.2
parmezaanse kaas – homemade pesto – mix van pitten en zaden	
Vitello Tonnato	€ 9.2
dun gesneden kalfsvlees – homemade tonijnmayonaise – kappertjes – rode ui	
Gerookte Kip van <i>de Groene Weg</i>	€ 9.2
avocado – homemade honing-mosterdmayonaise – mix van pitten en zaden	
Gerookte Zalm	€ 9.2
kappertjes – rode ui – homemade mosterd-dillesaus – mix van pitten en zaden	
Japanse Zalm	€ 9.2
wasabi mayonaise – teriyaki saus – soja boontjes	
Gerookte Makreel	€ 9.2
Granny Smith appel – homemade mierikswortelcrème – mix van pitten en zaden	
Pastrami van <i>de Groene Weg</i>	€ 9.2
Ingelegde rode ui – truffelmayonaise	

● Glutenvrij brood + € 0.4
Maak van uw broodgerecht een salade voor + € 1

SALADES:

Salade Burrata ●●	€ 12
Burrata – tomaat – komkommer rode ui - druiven - gerookte paprika	
Salade Tikka	€ 12
warme malse kipfilet met Indiase kruiden tomaat – komkommer - rode ui – druiven avocado - walnoten - homemade honing- mosterd dressing	
Salade Pulled Chicken ●	€ 12
warme pulled chicken – tomaat komkommer - rode ui – druiven avocado - walnoten	

BORREL:

Frites met mayonaise en ketchup ●	€ 3.6
8 bitterballen met Ton's mosterd	€ 6.2
8 vegan bitterballen met Ton's mosterd ●	€ 6.2
Nachos uit de oven ●	€ 5.5
met gesmolten kaas creme fraiche - chili saus	
Nachos deluxe	€ 8.2
met gesmolten kaas tomaat - rode ui - pulled chicken creme fraiche - chili saus	



- glutenvrij



- vegetarisch



- veganistisch

TOSTI'S:

Tosti ham & kaas	€ 4.5
Tosti verse geitenkaas met honing ●	€ 5
Tosti brie met walnoten en honing ●	€ 5
Tosti mozzarella, tomaat en pesto ●	€ 5

SOEP:

Homemade tomatensoep ●	€ 5.5
met verse pesto en parmezaanse kaas	
Wisselende soep uit eigen keuken	€ 5.5
Soep compleet	€ 6.5
met huisgemaakte pesto en brood	

WARM:

Vegan Burger ●	€ 12
BeyondMeat Burger – avocado – tomaat – augurk – ketchup – mosterd – chips – salade	
Bas' Burger van de Groene Weg	€ 12
Biologische burger – sla – tomaat – augurk – homemade burgersaus – chips – salade	
<i>Plakje jonge kaas + € 0.50</i>	
Pulled Chicken	€ 9.5
geserveerd op brood met salade – chips – BBQ saus	
Rundvleeskroketten van de Groene Weg	€ 9.5
geserveerd met brood – salade – chips – Ton's mosterd	
Vegan Kroketten ●	€ 9.5
geserveerd met brood – salade – chips – Ton's mosterd	
Potato Pancakes	€ 9.5
Forelmousse – gerookte zalm – warme champignons	
Uitsmijter	€ 9
3 spiegeleieren – ham – kaas – brood – salade	

High Tea: drie broodjes – soepje – proeverij van de taarten – scone – onbeperkt thee € 23 p.p.

**Vegetarisch, veganistisch en glutenvrij opties mogelijk*

ZOETIGHEID:

Drie flinterdunne pannenkoeken met stroop - poedersuiker	€ 6
Bio boerenyoghurt ● met vers fruit - honing - granola	€ 5.5
Wafel met poedersuiker	€ 4
Wafel met warme kersen en slagroom	€ 5

Extra slagroom + € 0.60

HOMEMADE GEBAK:

Bananenbrood met crumble en vers fruit ●	€ 3.8
Floortje's plaattaart ●●	€ 4
dadels – kokosolie - frambozen - havermout	
Caramel Shortbread à la Juul ●	€ 4
Appeltaart	€ 3.8
Carrot cake ●	€ 3.8
Witte chocolade cheesecake met frambozentopping	€ 3.8



- gluten-free



- vegetarian



- vegan

SANDWICHES:

CORN LIGHT/ DARK BREAD WITH SALAD, CUCUMBER, TOMATO AND RED ONION

Goat Cheese ●	€ 8.7
sundried cranberries – stewed pear – walnuts – honey	
Homemade Hummus ●	€ 8.7
avocado – sundried tomatoes – mix of nuts and seeds	
Avocado ●	€ 8.7
Homemade smoked paprika spread – chili flakes	
Bio Beef Carpaccio from <i>de Groene Weg</i>	€ 9.2
parmesan cheese – homemade pesto – mix of nuts and seeds	
Vitello Tonnato	€ 9.2
thin slices of veal – homemade tuna mayonnaise – capers – red onion	
Smoked Chicken from <i>de Groene Weg</i>	€ 9.2
avocado – homemade honey-mustard dressing – mix of nuts and seeds	
Smoked Salmon	€ 9.2
capers – red onion – homemade dill mustard sauce – mix of nuts and seeds	
Japanese Salmon	€ 9.2
wasabi mayonnaise – teriyaki sauce – soya beans	
Smoked Mackerel	€ 9.2
Granny Smith apple – homemade horseradish cream – mix of nuts and seeds	
Pastrami from <i>de Groene Weg</i>	€ 9.2
Pickled red onion – truffle mayonnaise	

● Gluten-free bread + € 0.4
Turn your sandwich into a salad for + € 1

SALADS:

Salad Burrata ●●	€ 12
Burrata – tomato – cucumber red onion - grapes - smoked paprika	
Salad Tikka	€ 12
warm chicken filet in Indian spices tomatoes – cucumbers – red onion grapes – avocado – walnuts homemade honey-mustard dressing	
Salad Pulled Chicken ●	€ 12
warm pulled chicken – tomatoes cucumbers – red onion – grapes	

BORREL - SNACKS:

French fries with mayo and ketchup ●	€ 3.6
8 bitterballen with Ton's mustard	€ 6.2
8 vegan bitterballen with Ton's mustard ●	€ 6.2
Nachos out of the oven ●	€ 5.5
with melted cheese crème fraiche – chili sauce	
Nachos deluxe	€ 8.2
with melted cheese tomato – red onion – pulled chicken crème fraiche – chili sauce	

WARM TOASTED SANDWICHES:

Ham and cheese	€ 4.5
Goat cheese and honey ●	€ 5
Brie with walnuts and honey ●	€ 5
Mozzarella, tomato and pesto ●	€ 5

SOUP:

Homemade tomato soup ● with fresh pesto and parmesan cheese	€ 5.5
Homemade soup of the day	€ 5.5
Soup with bread and homemade pesto	€ 6.5

WARM:

Vegan Burger ●	€ 12
BeyondMeat Burger – avocado – tomato – pickle – ketchup – mustard – chips – salad	
Bas' Burger from <i>de Groene Weg</i>	€ 12
Bio burger – salad – tomato – pickle – homemade burger sauce – chips	
<i>A slice of cheese + € 0.50</i>	
Pulled Chicken	€ 9.5
served on bread with salad – chips – BBQ sauce	
Beef Croquettes van Bas van <i>de Groene Weg</i>	€ 9.5
served on bread with salad – chips – Ton's mustard	
Vegan Croquettes ●	€ 9.5
served on bread with salad – chips – Ton's mustard	
Potato Pancakes	€ 9.5
Trout mousse – smoked salmon – warm mushrooms	
Fried eggs	€ 9
3 sunny side-up eggs – ham – cheese – bread – salad	

High Tea: three sandwiches – soup – selection of cakes – scone – unlimited tea **€ 23 p.p.**

**Vegetarian, vegan and gluten-free options are available*

SWEET STUFF:

Three thin pancakes syrup – powder sugar	€ 6
Bio yoghurt ● fresh fruit – honey – homemade granola	€ 5.5
Waffle with powder sugar	€ 4
Waffle with warm cherries and whipped cream	€ 5

Extra whipped cream + € 0.60

HOMEMADE CAKE:

Banana Bread with crumble and fresh fruit ●	€ 3.8
Floortje's Flat Cake ●● dates – coconut oil - raspberries - oatmeal	€ 4
Caramel Shortbread à la Juul ●	€ 4
Apple pie	€ 3.8
Carrot cake ●	€ 3.8
White chocolate cheesecake with raspberry topping	€ 3.8



WARME DRANKEN

Koffie / Dubbele Koffie	€ 2.5 / 3.4
Espresso / Dubbele Espresso	€ 2.5 / 3.4
Espresso Macchiato	€ 2.6
Latte Macchiato	€ 3.2
Koffie Verkeerd	€ 3.2
Cappuccino / Dubbele Cappuccino	€ 2.9 / 3.8
Flat White	€ 3.4
PUUX Coffee: Latte Macchiato met een siroop na keuze	€ 3.5
Pumpkin Spice Latte	€ 3.5
Chai Latte: kaneel / vanille honing	€ 3.4
Dirty Chai Latte: kaneel / vanille honing	€ 3.9
Warme chocolademelk: wit / melk / puur	€ 3

Havermelk, sojamelk, amandelmelk of kokosmelk + € 0.40

Biothee, ambachtelijk en biologisch € 2.8

Vrouwenkracht	Heerlijke melange van geneeskrachtige kruiden
Chai thee	Thee van krachtige Indiase specerijen met kaneel, peper en gember
Salie thee	Zoet zachte smaak met een bittere toon, kalmeerd het zenuwstelsel
PUUX thee	Melange van groene jasmijn thee, zwarte rozenthee, groene thee en sinasappelschil
PUUX kruidenmix	Gember, Assam CTC, kaneelstokjes, rozemarijn, tijm, zoethout, anijs, bramenblaadjes, steranijs, salie en kardemon
Classics	Earl Grey / English Breakfast / Groene thee Jasmijn / Rooibos / Vruchtenthee

Sandra's Special: verse sinaasappel, kaneel, gember met een vleugje jus d'orange € 3.5

Verse thee: Munt / Sinaasappel / Citroen / Gember € 3



- gluten-free



- vegetarian



- vegan



Verse Sappen

Jus d'orange	€ 3.5
Jus d'orange met banaan / aardbei / framboos	€ 3.9
PUUX Detox sap: Jus d'orange framboos, aardbei, gember, munt	€ 4.5

Smoothies

Bio boerenyoghurt met banaan / aardbei / framboos	€ 3.9
---	-------

Koude Dranken

Biologische appel-/peer-/vlierbessap	€ 2.8
Bionade: gember-sinaasappel / vlierbes	€ 3
Nix&Kix Limonades: mango-gember / watermeloen / komkommer-munt	€ 3
Earth Water: bruisend / plat	€ 2.8
Bitter Lemon / Tonic / Rivella / Ginger Ale	€ 2.8
Gingerbeer	€ 3
Coca Cola / Fanta / Ice Tea / Ice Tea Green / Fristi / Chocomel	€ 2.8

Bieren op fles

Erdinger Hefe Weißbier	€ 3.9
Heineken / Heineken 0,0% / Radler 0,0%	€ 3
Oersoep Hopfather	€ 3.9
Oersoep Sergant Pepper (Triple)	€ 3.9
Oersoep Dodgeball (alc.vrij, IPA)	€ 3.9
Wisselende Oersoep	€ 3.9
Apple Bandit	€ 3.9

Wijnen per glas

Bio wijn Chardonnay	€ 4.2
Bio wijn Cabernet Sauvignon	€ 4.2

Cocktails

Aperol Spritz	€ 7.5
Gin Tonic	€ 7.5



- gluten-free



- vegetarian



- vegan



WARM DRINKS

Coffee / Double Coffee	€ 2.5 / 3.4
Espresso / Double Espresso	€ 2.5 / 3.4
Espresso Macchiato	€ 2.6
Latte Macchiato	€ 3.2
Coffee with milk	€ 3.2
Cappuccino / Double Cappuccino	€ 2.9 / 3.8
Flat White	€ 3.4
PUUX Coffee: Latte Macchiato with a syrup of your choice	€ 3.5
Pumpkin Spice Latte	€ 3.5
Chai Latte: cinnamon / vanilla honey	€ 3.4
Dirty Chai Latte: cinnamon / vanilla honey	€ 3.9
Warm chocolate milk: white / milk / pure	€ 3

Oat milk, soy milk, almond milk or coconut milk + € 0.40

Bio-tea, traditional and organic € 2.8

Woman power	delicious blend of medicinal herbs
Chai tea	strong Indian herb tea with cinnamon, pepper and ginger
Sage tea	sweet mellow taste with a bitter note, calming and relaxing
PUUX tea	a mix of green jasmine tea, black rose tea, green tea and orange zest
PUUX herbal mix	ginger, Assam CTC, cinnamon sticks, rosemary, thyme, liquorice root, anise, blackberry leaves, star anise, sage and cardamom
Classics	Earl Grey / English Breakfast / Green tea / Jasmin / Rooibos / Fruit tea

Sandra's Special: fresh orange-cinnamon-ginger tea with a hint of fresh orange juice € 3.5

Fresh tea: Mint / Orange / Lemon / Ginger € 3



- gluten-free



- vegetarian



- vegan



FRESH JUICES

Orange	€ 3.5
Orange with banana / strawberry / raspberry	€ 3.9
PUUX Detox juice: Orange – raspberry – strawberry – ginger – mint	€ 4.5

SMOOTHIES

Bio yoghurt with banana / strawberry / raspberry	€ 3.9
--	-------

COLD DRINKS

Biological apple / pear / elderberry	€ 2.8
Bionade: ginger-orange / elderberry	€ 3
Nix&Kix Lemonades: mango-ginger / watermelon / cucumber-mint	€ 3
Earth Water: sparkling / flat	€ 2.8
Bitter Lemon / Tonic / Rivella / Ginger Ale	€ 2.8
Gingerbeer	€ 3
Coca Cola / Fanta / Ice Tea / Ice Tea Green / Fristi / Chocomel	€ 2.8

BEER

Erdinger Hefe Weißbier	€ 3.9
Heineken / Heineken 0,0% / Radler 0,0%	€ 3
Oersoep Hopfather	€ 3.9
Oersoep Sergant Pepper (Triple)	€ 3.9
Oersoep Dodgeball (alc.free, IPA)	€ 3.9
Different Oersoep	€ 3.9
Apple Bandit	€ 3.9

WINE

Bio wine Chardonnay	€ 4.2
Bio wine Cabernet Sauvignon	€ 4.2

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 7.5
Gin Tonic	€ 7.5



- gluten -free



- vegetarian



- vegan