



## BROODJES:

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

<b>Verse Geitenkaas</b> ●	€ 9.2
gedroogde cranberries – stoofpeer – walnoten – honing	
<b>Homemade Hummus</b> ●	€ 9.2
avocado – zongedroogde tomaat – druiven – mix van pitten en zaden	
<b>Avocado</b> ●	€ 9.2
Homemade gerookte paprikaspread – chiliflakes	
<b>Rundercarpaccio</b> van <i>de Groene Weg</i>	€ 9.9
parmezaanse kaas – homemade pesto – mix van pitten en zaden	
<b>Vitello Tonnato</b>	€ 9.9
dun gesneden kalfsvlees – homemade tonijnmayonaise – kappertjes – rode ui	
<b>Gerookte Kip</b> van <i>de Groene Weg</i>	€ 9.9
avocado – homemade honing-mosterdmayonaise – mix van pitten en zaden	
<b>Gerookte Zalm</b>	€ 9.9
kappertjes – rode ui – homemade mosterd-dillesaus – mix van pitten en zaden	
<b>Japanse Zalm</b>	€ 9.9
wasabi mayonaise – teriyaki saus – soja boontjes	
<b>Gerookte Makreel</b>	€ 9.9
Granny Smith appel – homemade mierikswortelcrème – mix van pitten en zaden	
<b>Pastrami</b> van <i>de Groene Weg</i>	€ 9.9
Ingelegde rode ui – truffelmayonaise	

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

## SALADES:

<b>Salade Halloumi</b> ●●	€ 13
Halloumi - tomaat - komkommer - linzen rode ui - granaatappel pitjes - walnoot	
<b>Salade Tikka</b>	€ 13
warme malse kipfilet met Indiase kruiden tomaat - komkommer - rode ui - druiven avocado - walnoten - homemade honing- mosterd dressing	
<b>Salade Pulled Chicken</b> ●	€ 13
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
<b>Nachos uit de oven</b> ●	€ 5.5
met gesmolten kaas creme fraiche - chili saus	
<b>Nachos deluxe</b>	€ 8.2
met gesmolten kaas tomaat - rode ui - pulled chicken creme fraiche - chili saus	



- glutenvrij



- vegetarisch



- veganistisch



## TOSTI'S:

Tosti ham & kaas	€ 5
Tosti verse geitenkaas met honing ●	€ 5.3
Tosti brie met walnoten en honing ●	€ 5.3
Tosti mozzarella, tomaat en pesto ●	€ 5.3

## SOEP:

Homemade tomatensoep ●	€ 6
met verse pesto en parmezaanse kaas	
Wisselende soep uit eigen keuken	€ 6
Soep compleet	€ 7
met huisgemaakte pesto en brood	

## WARM:

<b>Vegan Burger</b> ●	€ 13
BeyondMeat Burger – avocado – tomaat – augurk – ketchup – mosterd – chips – salade	
<b>Bas' Burger</b> van de Groene Weg	€ 13
Biologische burger – sla – tomaat – augurk – homemade burgersaus – chips – salade	
<i>Plakje jonge kaas + € 0.50</i>	
<b>Pulled Chicken</b>	€ 10.8
geserveerd op brood met salade – chips – BBQ saus	
<b>Rundvleeskroketten</b> van de Groene Weg	€ 10.2
geserveerd met brood – salade – chips – Ton's mosterd	
<b>Vegan Kroketten</b> ●	€ 10.2
geserveerd met brood – salade – chips – Ton's mosterd	
<b>Potato Pancakes</b>	€ 10.8
Forelmousse – gerookte zalm – warme champignons	
<b>Uitsmijter</b>	€ 9.9
3 spiegeleieren – ham – kaas – brood – salade	

**High Tea:** drie broodjes – soepje – proeverij van de taarten – scone – onbeperkt thee € 24.5 p.p.

*\*Vegetarisch, veganistisch en glutenvrij opties mogelijk*

## ZOETIGHEID:

4 American pancakes met stroop en poedersuiker	€ 6
4 American pancakes met chocolade saus en banaan	€ 6.7
Bio boerenyoghurt ● met vers fruit - honing - granola	€ 5.5
Wafel met poedersuiker	€ 4.2
Wafel met warme kersen en slagroom	€ 5.5

*Extra slagroom + € 0.60*

## HOMEMADE GEBAK:

Bananenbrood met crumble en vers fruit ●	€ 4
Floortje's plaattaart ●●	€ 4.2
dadels – kokosolie - frambozen - havermout	
Caramel Shortbread à la Juul ●	€ 4.2
Appeltaart	€ 4
Carrot cake ●	€ 4
Witte chocolade cheesecake met frambozentopping	€ 4



- gluten-free



- vegetarian



- vegan



## WARME DRANKEN

Koffie / Dubbele Koffie	€ 2.6 / 3.6
Espresso / Dubbele Espresso	€ 2.6 / 3.6
Espresso Macchiato	€ 2.8
Latte Macchiato	€ 3.3
Koffie Verkeerd	€ 3.3
Cappuccino / Dubbele Cappuccino	€ 2.9 / 3.9
Flat White	€ 3.6
PUUX Coffee: Latte Macchiato met een siroop na keuze	€ 3.7
Pumpkin Spice Latte	€ 3.7
Chai Latte: kaneel / vanille honing	€ 3.8
Dirty Chai Latte: kaneel / vanille honing	€ 4.1
Warme chocolademelk: wit / melk / puur	€ 3

Havermelk, sojamelk, amandelmelk of kokosmelk + € 0.40

### **Biothee, ambachtelijk en biologisch** € 2.9

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	€ 4
<b>PUUX Detox sap:</b> Jus d'orange framboos, aardbei, gember, munt	€ 4.5

## Smoothies

Bio boerenyoghurt met banaan / aardbei / framboos	€ 4
---	-----

## Koude Dranken

Biologische appel-, peer- of vlierbessap	€ 2.8
Bionade: gember-sinaasappel of vlierbes	€ 3
Nix&Kix Limonades: mango-gember , watermeloen of komkommer-munt	€ 3
Earth Water: bruisend of plat	€ 2.8
Tonic / Rivella / Gingerbeer	€ 3.1
Coca Cola / Fanta / Ice Tea / Ice Tea Green / Fristi / Chocomel	€ 2.8

## Bieren op fles

Erdinger Hefe Weißbier	€ 4.3
Heineken / Heineken 0,0% / Radler 0,0%	€ 3
Oersoep Hopfather	€ 4.3
Oersoep Sergant Pepper (Triple)	€ 4.3
Oersoep Dodgeball (alc.vrij, IPA)	€ 4.3
Wisselende Oersoep	€ 4.3

## Wijnen per glas

Bio wijn Chardonnay	€ 4.3
Bio wijn Cabernet Sauvignon	€ 4.3

## Cocktails

Aperol Spritz	€ 7.5
Gin Tonic	€ 7.5



- gluten -free



- vegetarian



- vegan

## SANDWICHES:

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

<b>Goat Cheese</b> ●	€ 9.2
sundried cranberries – stewed pear – walnuts – honey	
<b>Homemade Hummus</b> ●	€ 9.2
avocado – sundried tomatoes – mix of nuts and seeds	
<b>Avocado</b> ●	€ 9.2
Homemade smoked paprika spread – chili flakes	
<b>Bio Beef Carpaccio</b> from <i>de Groene Weg</i>	€ 9.9
parmesan cheese – homemade pesto – mix of nuts and seeds	
<b>Vitello Tonnato</b>	€ 9.9
thin slices of veal – homemade tuna mayonnaise – capers – red onion	
<b>Smoked Chicken</b> from <i>de Groene Weg</i>	€ 9.9
avocado – homemade honey-mustard dressing – mix of nuts and seeds	
<b>Smoked Salmon</b>	€ 9.9
capers – red onion – homemade dill mustard sauce – mix of nuts and seeds	
<b>Japanese Salmon</b>	€ 9.9
wasabi mayonnaise – teriyaki sauce – soya beans	
<b>Smoked Mackerel</b>	€ 9.9
Granny Smith apple – homemade horseradish cream – mix of nuts and seeds	
<b>Pastrami</b> from <i>de Groene Weg</i>	€ 9.9
Pickled red onion – truffle mayonnaise	

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

## SALADS:

<b>Salad Halloumi</b> ●●	€ 13
Halloumi - tomato - cucumber - lentils red onion – pomegranate seeds - walnuts	
<b>Salad Tikka</b>	€ 13
warm chicken filet in Indian spices tomatoes – cucumbers – red onion grapes – avocado – walnuts homemade honey-mustard dressing	
<b>Salad Pulled Chicken</b> ●	€ 13
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
<b>Nachos out of the oven</b> ●	€ 5.5
with melted cheese crème fraîche – chili sauce	
<b>Nachos deluxe</b>	€ 8.2
with melted cheese tomato – red onion – pulled chicken crème fraîche – chili sauce	

## WARM TOASTED SANDWICHES:

Ham and cheese	€ 5
Goat cheese and honey ●	€ 5.3
Brie with walnuts and honey ●	€ 5.3
Mozzarella, tomato and pesto ●	€ 5.3

## SOUP:

Homemade tomato soup ● with fresh pesto and parmesan cheese	€ 6
Homemade soup of the day	€ 6
Soup with bread and homemade pesto	€ 7

## WARM:

<b>Vegan Burger</b> ●	€ 13
BeyondMeat Burger – avocado – tomato – pickle – ketchup – mustard – chips – salad	
<b>Bas' Burger</b> from <i>de Groene Weg</i>	€ 13
Bio burger – salad – tomato – pickle – homemade burger sauce – chips	
<i>A slice of cheese + € 0.50</i>	
<b>Pulled Chicken</b>	€ 10.8
served on bread with salad – chips – BBQ sauce	
<b>Beef Croquettes van Bas</b> van <i>de Groene Weg</i>	€ 10.2
served on bread with salad – chips – Ton's mustard	
<b>Vegan Croquettes</b> ●	€ 10.2
served on bread with salad – chips – Ton's mustard	
<b>Potato Pancakes</b>	€ 10.8
Trout mousse – smoked salmon – warm mushrooms	
<b>Fried eggs</b>	€ 9.9
3 sunny side-up eggs – ham – cheese – bread – salad	

**High Tea:** three sandwiches – soup – selection of cakes – scone – unlimited tea **€ 24.5 p.p.**

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

## SWEET STUFF:

4 American pancakes with syrup and powder sugar	€ 6
4 American pancakes with chocolate sauce and banana	€ 6.7
Bio yoghurt ● fresh fruit - honey - homemade granola	€ 5.5
Waffle with powder sugar	€ 4.2
Waffle with warm cherries and whipped cream	€ 5.5

*Extra whipped cream + € 0.60*

## HOMEMADE CAKE:

Banana Bread with crumble and fresh fruit ●	€ 4
Floortje's Flat Cake ●● dates – coconut oil - raspberries - oatmeal	€ 4.2
Caramel Shortbread à la Juul ●	€ 4.2
Apple pie	€ 4
Carrot cake ●	€ 4
White chocolate cheesecake with raspberry topping	€ 4



## WARM DRINKS

Coffee / Double Coffee	€ 2.6 / 3.6
Espresso / Double Espresso	€ 2.6 / 3.6
Espresso Macchiato	€ 2.8
Latte Macchiato	€ 3.3
Coffee with milk	€ 3.3
Cappuccino / Double Cappuccino	€ 2.9 / 3.9
Flat White	€ 3.6
PUUX Coffee: Latte Macchiato with a syrup of your choice	€ 3.7
Pumpkin Spice Latte	€ 3.7
Chai Latte: cinnamon / vanilla honey	€ 3.8
Dirty Chai Latte: cinnamon / vanilla honey	€ 4.1
Warm chocolate milk: white / milk / pure	€ 3

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

### Bio-tea, traditional and organic

€ 2.9

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	
<b>Sandra's Special:</b>	fresh orange-cinnamon-ginger tea with a hint of fresh orange juice	<b>€ 3.5</b>
<b>Fresh tea:</b>	Mint / Orange / Lemon / Ginger	<b>€ 3</b>



- gluten-free



- vegetarian



- vegan



## FRESH JUICES

Orange	€ 3.5
Orange with banana / strawberry / raspberry	€ 4
<b>PUUX Detox juice:</b> Orange – raspberry – strawberry – ginger – mint	€ 4.5

## SMOOTHIES

Bio yoghurt with banana / strawberry / raspberry	€ 4
--	-----

## 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
Tonic / Rivella / Gingerbeer	€ 3.1
Coca Cola / Fanta / Ice Tea / Ice Tea Green / Fristi / Chocomel	€ 2.8

## BEER

Erdinger Hefe Weißbier	€ 4.3
Heineken / Heineken 0,0% / Radler 0,0%	€ 3
Oersoep Hopfather	€ 4.3
Oersoep Sergant Pepper (Triple)	€ 4.3
Oersoep Dodgeball (alc.free, IPA)	€ 4.3
Different Oersoep	€ 4.3

## WINE

Bio wine Chardonnay	€ 4.3
Bio wine Cabernet Sauvignon	€ 4.3

## COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 7.5
Gin Tonic	€ 7.5



- gluten -free



- vegetarian



- vegan