

BEDELICIOUS

SPASENSE

Seizoensspecials

Brood & Co rijkelijk belegd

11:30 tot 17:00 uur

Ambachtelijk broodje beenham

Ambachtelijk steenoven-flatbread met een luchtige kruim en licht krokante korst. Rijkelijk belegd met boerenbeenham, champignons, ui en peterselie, geserveerd met huisgemaakte honing-mosterdsaus | 16.95

Soep

12:00 tot 21:00 uur

Paddenstoelensoep ✓

Volle, romige soep van woudpaddenstoelen met gebakken knolselderij, verse kruiden en knapperige croutons. Heerlijk verwarmend voor deze tijd van het jaar | 9.95

✓ = vegetarisch Allergenen op aanvraag

Hoofdgerechten

11:30 tot 21:00 uur

Vegetarische groentelasagne ✓

Vegetarische lasagne uit de oven, rijkelijk gevuld met verse groenten, tomaat en kaas tussen zachte lasagnebladen. Geserveerd met een frisse saladegarnituur. Hartig, smaakvol en heerlijk romig | 24.95

Gamba's

Sappige gemarineerde gamba's, gebakken met ui en paprika en geserveerd in een aromatische citroengrassaus. Met warm naanbrood, kaas en kruidenboter | 19.95

Tomahawk

Met zorg gebakken, sappige tomahawk van het varken met seizoensgroenten en goudbruin gebakken frites. Geserveerd met een zijdezachte, grove mosterdsaus | 29.95

Nagerechten

11:30 tot 21:30 uur

SpaSense boerenappeltaart

Warm geserveerde boerenappeltaart met romig karamelijs en luchtige slagroom. Een warme klassieker met een heerlijke karameltwist | 10.95

Banoffee

Verfijnde banoffee met verse banaan, zachte karamel en krokante Bastogne-crumble. Geserveerd met romig stracciatella-ijs | 10.95

Sinaasappelschuim

Volle yoghurt met kleurrijk seizoensfruit, op smaak gebracht met luchtig sinaasappelschuim. Fris, fruitig en heerlijk licht | 10.95

✓ = vegetarisch Allergenen op aanvraag