



Huisgemaakt - duurzaam - passie - creativiteit
en volledig plantaardig; dit kenmerkt Het Paradijs.

Whipped Feta met Olijven 10.0

naanbrood | opgeklopte
pistache-munt witte kaas |
olijven | hot agave

Hof van E'de Borrelnootjes 5.0

Provençaalse mix | macadamia |
pistache | cashewnoten | pinda

Pistache Pesto Olijven 5.5

groene olijven | pistache pesto

Huisgemaakte Focaccia 4.5

2 stuks | knapperig focaccia
brood | opgeklopte boter |
kruidenolie

Vijgen in Port 5.5

gemarineerde vijgen |
portsiroop

**Zoete Aardappel Friet 6.5**

zeezout | citroen mayonaise

Bitterballen 7.5 - 9.5

5 of 8 stuks | mosterd-
mayonaise

Bloemkool Bites 9.5

gepaneerde bloemkool
roosjes | pittige mango
chutney

Fungi Bites 9.5

gepaneerde oesterzwam |
siracha mayonaise

ALL DAY



Op onze menukaart vind je een selectie van heerlijke plantaardige gerechten om van te genieten. Wij adviseren om ongeveer 2 à 3 gerechten per persoon te bestellen. Perfect om samen te delen, maar natuurlijk ook om zelf je favorieten uit te kiezen. Zo bepaal je helemaal zelf hoeveel en wat je wilt proeven.

Wil je het diner rustig opbouwen? Voel je vrij om later nog iets bij te bestellen en zo lekker lang te tafelen.

Daarnaast biedt onze 'All Day' kaart een verfijnde selectie aan delicatessen, bijgerechten en borrelhapjes.

Laat je meevoeren, proef, deel en geniet!

vanaf 17.00u

DINER

Mapo Tofu 14.5

king oyster | lente ui | silken
tofu | gember | sesam | rijst

Loaded Paratha 13.5

paratha | hummus | aubergine |
tomaat | kruiden dressing |
ingelegde rode ui | granaatappel

**Bietstuk met Sechuan-
Peperroomsaus 18.5**

21 dagen gerijpte rode biet |
zorri cress | sechuan-
peperroomsaus | dragon olie

Filodeeg Taartje 14.5

filodeeg | tomaat | olijf |
amandelkaaz | pesto | tijm

Som Tam Salade 11.5

koolrabi | Thaise chili peper |
kousenbanden | limoen |
tomaat | pinda

**Groene Asperges met Citroen-
Courgette Notenricotta 11.0**

gegrilde groene asperges |
courgette-citroen notenricotta |
dille olie

Thaise Kokossoep 9.0

oesterzwam | kokosmelk |
gember | rode peper | sereh |
lente ui | limoen

Tomaten Tartaar 10.5

parelcouscous | geroosterde
tomaten | snowpea |
balsamico

**Gegrilde Mediterraanse
Krieltjes 6.5**

krieltjes | knoflook | peterselie |
rozemarijn | tahin dip

Radijs met Miso Yoghurt 10.0

gekarameliseerde radijs | soja
miso yoghurt | pistache



vanaf 17.00u

DINER

Limoen-Munt Aardbeien 8.5

gemarineerde aardbeien |
limoen | munt | limoncello |
clotted kokos yoghurt | pistache

Citroen Basilicum IJscoupe 8.0

citroen sorbet ijs | basilicum
siroop | honey cress

Lavendel Cheesecake 10.0

lotus | vanille | lavendel

Ube Sago 6.5

kokos | ube | tapioca parels |
vanille

Tahin Brownie 5.0

tahin | pure chocolade |
vleugje espresso | slagroom

Hof van E'de Bonbons 4.5

3 stuks | wisselende smaken

Sgroppino 9.0

citroen sorbet ijs | prosecco |
munt

**Duurzaam & Vers**

Wij koken elke dag met verse, seizoensgebonden producten en werken zoveel mogelijk lokaal. Omdat we alles vers bereiden en voedselverspilling willen tegengaan, kan het gebeuren dat een gerecht aan het eind van de avond of bij onverwachte drukte op is. Zo blijft wat we serveren altijd puur, vers en met aandacht gemaakt.

vanaf 17.00u

DESSERT