



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

Whipped Feta met Olijven 10.0

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

Hof van E'de Borrelnootjes 5.0

Provençaalse mix | macadamia |
pistache | cashewnoten | pinda

Olijven 5.0

gemarineerde olijven

Huisgemaakte Focaccia 6.5

2 stuks | opgeklopte boter |
kruidenolie

Huisgemaakte 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 | koriander

Ook voor thuis! Ontdek onze
delicatessenwinkel **Hof van E'de** in
de stad, vol heerlijke olijven, dips,
bonbons, wijnen en meer.



BITES

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. Neem vooral ook een kijkje op onze 'bites' kaart voor de lekkerste delicatessen en bijgerechten.

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

Laat je meevoeren, proef, deel en geniet!

Onze chefs nemen je graag mee op reis langs onze menukaart!

- Alleen per tafel te bestellen -

Chef's menu (vanaf 2 personen) 44.5 p.p.

2 starters | 2 koude gerechten |

2 warme gerechten | dessert

vanaf 17.00u

DINER

Mapo Tofu 14.5

paddenstoel | lente ui | silken
tofu | gember | zwarte bonen |
rijst

Bloemkool Curry 14.5

bloemkool | cashewnoten |
kokos | gekarameliseerde
rode ui | crispy chili olie | rijst

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

Seizoenssalade 7.5

sla | tomaat | komkommer |
kruidige aubergine | tahin
dressing | granaatappel |
ingelegde rode ui

Thaise Kokossoep 5.0 | 9.0

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

Loaded Paratha 13.5

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

Gegrilde Mediterrane**Krieltjes 6.5**

krieltjes | knoflook | peterselie |
rozemarijn | tahin dip

Radijs met Miso Yoghurt 10.0

gekarameliseerde radijs |
soja miso yoghurt | pistache

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

gegrilde groene asperges |
courgette-citroen notenricotta |
dille olie



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

Earl Grey Lavendel Cake 8.5

earl grey siroop | lavendel |
vanille crème

Ube Sago Dessert 6.5

pudding | kokos | ube | tapioca
parels | vanille

Tahin Brownie 5.0

tahin | pure chocolade |
vleugje espresso | slagroom

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