



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

Okonomiyaki 9.0

Chinese yam - shiitake - kool - kewpie
mayonaise - furikake

*Pinot Grigio - Othmar Dunkel weizen -
Alcoholvrije witte wijn met Assam-thee*

Appel-Gembersoep 7.5

Citroen gember bouillon - crispy
chili olie - gremolata - bieten chips

*Pinot Grigio - White Mamba Wit -
Kombucha Gember & Limoen*



Geroosterde wortel 8.5

Gekarameliseerde wortel - cashew
ricotta - tuinerwten

*Chardonnay - Hof van E'de Blond -
Butterfly pea ijshee met citrus*

Om te delen

Loaded Bietenhummus 12.5

Kalamata olijven - cherry tomaat- witte
kaaz - balsamico - flatbread

Nachochips 8.5

Seitan crumble - romige kaazsaus -
avocadodip - jalapeño

Broodje dip 7.5

Zuurdesem - Huisgemaakte dip

Gemarineerde olijven 4.5

VOORAF

Pinda-udon 24.0

Udon noedels - baby paksoi - bimi -
gepofte tofu - pinda - furikake -
crispy chili olie

*Chardonnay - Gerardus Dubbel -
Alcoholvrije witte wijn met Assam-thee*

Pompoenrisotto 24.5

Salie boter - pompoen - hazelnoten -
tijm - zorri cress

*Pinot Grigio - Chateau Neubourg -
Bloedsinaasappel Spritz*

Wortelburger 24.5

Gochujang - pastinaak - cacao - kimchi -
ingelegde rode kool - huisgemaakte
frietjes

*Carmenere Reserva - Othmar Lady
Tripel - Gember beer*

Artisjokstoof 24.0

Artisjokbodems - gekonfijte citroen -
krieltjes - tuinerwten - Kalamata
olijven - snow pea - brood

*Chianti Classico Riserva - Herfstbock -
Alcoholvrije witte wijn met Earl Grey*

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.



HOOFDGERECHTEN

Appelcrumble 7.5

Warme appel - szechuan peper -
lotus crumble - clotted yoghurt

*Sangiovese- Rodenbach Fruitage -
Bloedsinaasappel Spritz*

Speculoos tartelette 8.5

Miso-chocolade mousse - sesam -
biscoff crème - vanille ijs

*Carmenere Reserva - Gerardus Dubbel
- Chai Latte*

Pompoenmuffin 6.9

Winterse muffin - pompoen - kaneel -
sinaasappelcrème - gember

*Pinot Grigio - White Mamba Wit-
Spiced Pear Mule*

Pandan crème brûlée 8.5

Zijdezachte crème - nootachtig -
pandan - drakenfruit coulis

*Chardonnay - Othmar Dunkel Weizen -
Alcoholvrije witte wijn met Assam-thee*

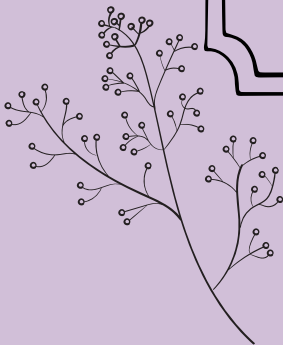
Bonbon & Ko(ffie)

Zin in wat zoets bij de koffie?

Laat je verrassen door de goddelijke
bonbons van Hof van E'de (onze - in
2026 - te openen delicatessen zaak in
hartje Enschede!)

*Pistache - Granaatappel - Koffie -
Hazelnootpraline - Wit Karamel - Wit mango*

3 luxe bonbons voor 4.6



NAGERECHTEN

Okonomiyaki

Kewpie Mayonaise

Appel-gember soep

Bieten chips

Gekarameliseerde wortel

Erwten ricotta

Loaded hummus

Flatbread

Udon Noedels

Curry basis

Pompoen risotto met salie

Wortelburger

Gochujang mayonaise

Ingelegde rode kool

Kimchi

Brood

Artisjokstoof

Brood

Pompoenmuffins

Sinaasappel crème

Appel crumble

Clotted yoghurt

Chocolade miso mousse

Tartelette

Crème brûlée Padan

Drakenfruit coulis

Bonbons

Granaatappel + Koffie + Mango

Hazelnoot praline

Wit karamel

Pistache

Gluten

Mosterd, Soja

Sulfiet

-

-

Noten, soja, sulfiet

Sesam, sulfiet

Gluten

Gluten

Pinda, soja, gluten

Noten*, sulfiet

Gluten, soja, sesam

Mosterd, soja, gluten

-

-

*Gluten, sesam

-

*Gluten

Gluten

-

Gluten, sulfiet

Soja

Soja, lupine

Gluten, soja

Sulfiet

-

Bonbons

Soja

Hazelnoten, soja

Hazelnoten, soja

Pistache, amandelen, soja



*kunnen vervangen worden

ALLERGENEN