



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

Okonomiyaki 9.0

Japans pannenkoekje - Chinese yam -
shiitake - kool - kewpie mayonaise -
furikake - lente ui - ingelegde gember

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



Appel-Gembersoep 7.5

Citroen gember bouillon - chili olie -
gremolata - groentenchips

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

Gekarameliseerde wortel 8.5

Tuinerwten ricotta - cashew -
pistache - tamarinde

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

Om te delen

Loaded Bietenhummus 12.5

Kalamata olijven - cherry tomaat- witte
kaas - balsamico - naan

Gemarineerde olijven 4.5

Nachochips 8.5

Seitan crumble - romige kaazsaus -
avocadodip - jalapeño

VOORAF

Pinda-udon 24.0

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

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

Pompoenrisotto 24.5

Salie boter - hazelnoten - tijm - zorri
cress

*Chianti Classico Riserva - Chateau
Neubourg - Bloedsinaasappel Spritz*

Koreaanse burger 24.5

Bietenbun - gochujang - pastinaak -
cacao - kimchi - ingelegde rode kool -
cheddar kaas - huisgemaakte frietjes

*Pinot Grigio - Othmar Lady Tripel -
Gember beer*

Artisjok tajine 24.0

Artisjokbodems - gekonfijte citroen -
krieltjes - tuinerwten - Kalamata
olijven - china rose - 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

Pandan crème brûlée 8.5

Zijdezachte crème - nootachtig -
pandan - drakenfruit coulis

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

Miso-chocolade mousse 8.5

Biscoff crème - sesam - vanille ijs

*Carmenere Reserva - Gerardus Dubbel
- Chai Latte*

Pumpkin spice muffin 6.9

Kaneel - sinaasappelcrème - gember

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

Appelcrumble 7.5

Warme appel - szechuan peper -
lotus crumble - clotted yoghurt

*Sangiovese- Rodenbach Fruitage -
Bloedsinaasappel Spritz*

Bonbon & Ko(ffie)

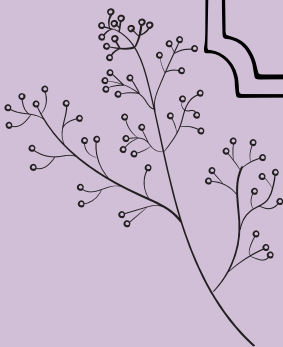
Zin in wat zoets bij de koffie?

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

extra bonbon? +1.5



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

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

Sulfiet

-

Bonbons

Soja

Hazelnoten, soja

Hazelnoten, soja

Pistache, amandelen, soja



*kunnen vervangen worden

ALLERGENEN