



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

Seizoenssalade 7.5

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

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

Gegrilde Mediterrane Krieltjes 6.5

krieltjes | knoflook | peterselie |
rozemarijn | tahin dip

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



SIDES



Op onze menukaart vind je een selectie van heerlijke plantaardige gerechten om van te genieten. Neem ook een kijkje op onze 'sides' kaart voor de lekkerste voorafjes en borrelhapjes.

Al onze gerechten worden dagvers bereid. Geniet op jouw manier: laat de gerechten in gangen serveren of kies ervoor om alles tegelijk op tafel te serveren.

2 gerechten = hoofdgerecht

3 gerechten = voorgerecht en hoofdgerecht

Laat je meevoeren, proef, deel en geniet!

Chef's menu (vanaf 2 personen) 42.5 p.p.

Onze chefs nemen je graag mee op reis langs onze menukaart. Perfect als je verschillende gerechten wilt proeven! | drie gangen | alleen per tafel te bestellen

vanaf 17.00u

DINER

Mapo Tofu

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

Rijst + 3.5

Artisjok Tajin

kalamata olijf | gekonfijte
citroen | tuinerwten | koriander

Bietstuk met Sechuan-**Peperroomsaus + 5**

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

Filodeeg Taartje

tomaat | olijf | amandelkaaz |
spinaziepesto | tijm

Gekarameliseerde Radijs

soja miso yoghurt | munt |
pistache

Thaise Kokossoep

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

Loaded Paratha

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

Koreaanse Pannenkoekjes

lente ui | bieslook | miso |
gochujang dip | sesam

Gegrilde Groene Asperges

courgette-citroen notenricotta |
dille olie

Mediterrane Parelgerst Salade

granaatappel | golden rozijnen |
witte kaaz | pistache

2 gerechten: 24.50 p.p.

3 gerechten: 36.75 p.p.

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

Sgroppino 9.0

citroen sorbet ijs | prosecco |
munt

Ube Sago Dessert 6.5

pudding | kokos | ube | tapioca
parels | vanille

Earl Grey Lavendel Cake 8.5

earl grey siroop | lavendel |
vanille crème

**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