

BORRELHAPJES

Gyoza's met kimchisaus 6st	€5,00
Oesterzwam tempura met groentesalsa	€6,00
Kimchi-kaas bitterballen met sojastroop 6 st	€7,00
Geroosterde groente met amandel-gepofte knoflooksaus	€6,00
Zuurdesem brood met salsa verde en gans-rillette (of vegan met amandel-gepofte knoflooksaus)	€7,00

BORRELPLANKEN

Vegetarische borrelplank 12 stuks Met o.a. groente kroketjes, kaasstengels, vega bitterballen en vlammetjes	€11,00
Oosters thema, volledig veganistisch Met o.a. tempeh, gyoza's, gegrilde groente, amandelsaus en edamame	€13,50
Charcuterie van de gans Met o.a. rillette, pastrami, hart en confit de gesiere, met appelcompote en honing-mosterdsaus	€15,50
Geitenkaas borrelplank Met o.a. diverse soorten geitenkaas, balsamicostroop, vijgenbrood en amandelen	€8,50
Ethica's borrelplank Combinatie van de kaasplank, Franse plank en diverse borrelhappen	€23,50

VOORGERECHTEN

Salade van winterspinazie en savooiekool met gekarameliseerde sjalotten, rode druiven, gebakken kappertjes en gefermenteerde sojabonen	€7,00
Rivierkreeft tartaar met verse kruiden, ingemaakte citroen, toast en frisse salade	€7,50
Oesterzwam ceviche met geroosterde tomaten, toast, amandelsaus, gerookte amandelen en gebakken kappertjes	€7,00
Rillette met toast, frisse salade en appelcompote	€8,50
Soep van de dag	€6,50
Bisque van rivierkreeft met tomaten-bearnaise, toast en gebakken kappertjes	€7,50
Zelfgemaakte gebakken gnocchi, met verse kruiden en geraspte harde geitenkaas	€7,50
In knoflook gebakken little gem met geroosterde groentebrunoise, verse kruiden, tomaten crème en gepofte tomaatjes	€7,00

HOOFGERECHTEN

Hamburger van paardengehakt op zuurdesembrood met roodschimmel-geitenkaas, augurk, tomaat en honing-mosterdsaus. Samen met aardappelwedges en amandel-knoflooksaus	€15,50
Schiphol-gans met paddenstoelen en wisselende groente van eigen land	€19,50
Gemarineerde tempeh met bloemkool-kerrie beignets, huisgemaakte kimchi-puree en in gember gesmoorde bladgroente	€17,50
Grijze garnalen met broccoli, zeekraal en amandel-gepofte knoflooksaus	€18,50
Zelfgemaakte gebakken gnocchi met verse kruiden, gebakken tomaatjes, gecarameliseerde sjalotten en een frisse salade	€16,50
Oesterzwam tempura met Japanse rijst en tomaat-aardbei relish	€17,00

BIJGERECHTEN

Gebakken aardappeltjes, zuurdesembrood of geroosterde groente	€4,50
---	-------

NAGERECHTEN

Rabarbercrumbletaart met appelcompote en slagroom	€6,50
Citroutaart met bastognebodem, bosvruchtencoulis en vers fruit	€7,00
Choco-bietenbrownie met gesuikerde walnoten en appelcreme	€7,00
Gebakken banaan met kokos-limoenbladcreme, ananas en perenijs	€7,50
Geitenkaasplankje met vijgenbrood en balsamicostroop	€8,50

BITES

Gyoza's with kimchisauce 6st	€5,00
Oyster mushroom tempura with vegetable salsa	€6,00
Kimchi-kaas bitterballs with soy-sirup 6 st	€7,00
Roasted vegetables with almond and roasted garlicsauce	€6,00
Sourdough bread with salsa verde and goose-rillette (or vegan with almond and roasted garlicsauce)	€7,00

BITE PLATTERS

Vegetarian fried bites platter 12 pc	€11,00
With veg-croquette, cheese fingers veg-bitterballs and hot-sticks	
Eastern theme, completely vegan	€13,50
With tempeh, gyoza's, grilled vegetables. almondsauce and edamame	
Charcuterie of goose	€15,50
With rillette, pastrami, heart and confit the gesiere, with apple compote and honey musterd sauce	
Goatcheese platter	€8,50
With several kinds of goatcheese, balsamic syrup, vig bread and smoked almonds	
Ethica's bite platter	€23,50
Combination of cheeseplatter, charcuterie and several bites	

STARTERS

Salad with spinage and savooie cabbage with caramalised sjalots, red grapes, fried capers and fermented soy beans	€7,00
Sweetwater crayfish tartar with fresh herbs, salted lemon, toast and a fresh salade	€7,50
Oyster mushroom ceviche with roasted tomatoes, toast, almondsauce, smoked almonds and fried capers	€7,00
Rillette with toast, fresh salad and applecompote	€8,50
Soep of the day	€6,50
Bisque from Sweetwater crayfish with tomato-bearnaise, toast and fried capers	€7,50
Homemade baked gnocchi, with fresh herbs and grated old goatcheese	€7,50
Little gem baked in garlic with roasted vegetable brunoise, almond and roasted garlicsauce fresh herbs and roasted tomatoes	€7,00

MAINS

Hamburger of minced horsemeat with red goatcheese, pickles tomato and honey-mustard sauce, with potato wedges and garlicsauce	€15,50
Schiphol-goose with mushrooms, changing vegetables from our own land and a honey-mustard sauce	€19,50
Marinated tempeh with cauliflower-curry beignets, homemade kimchi-puree and green cabbage braised in ginger	€17,50
Grey big shrimps fried in garlic with broccoli, glasswort and almond and roasted garlicsauce	€18,50
Homemade baked gnocchi, with fresh herbs, roasted tomatoes, caramalised sjalots, grated old goatcheese, bread and a fresh salad	€16,50
Oyster mushroom tempura, Japanese rice and tomato-strawberry relish	€17,00

SIDES

Fried potato wedges, sourdough bread or roasted vegetables	€4,50
--	-------

DESSERTS

Rhubarb crumble cake with applecompote and whipped cream	€6,50
Lemonpie with Bastogne cookie crust, forest fruit coulis and fresh fruit	€7,00
Choco-beet brownie with sugared nuts and apple creme	€7,00
Fried banana with coconut-limeleafcreme, pineapple and pear ice cream	€7,50
Goatcheese platter with balsamic syrup, vig bread and smoked almonds	€8,50

