

DINER

Bestellen vanaf 17:00 uur

driegangenmenu zelf samenstellen á 32,50

1 Voorgerechten



Thaise soep (vegan)	7,50
Aziatische garnituren brood olie van peper	
Gepofte pompoen (vega) tip	8,50
Pompoen burrata zonnebloempitten balsamico	
Gerookte zalm	9,75
Zalm ponzu komkommer eigeelcreme radijs	
Carpaccio van rund	9,50
Rundvlees pesto parmezaan pijnboompitten	

2 Hoofdgerechten



Ravioli met kastanjechampignon (vegan)	17,50
Aardpeer oregano bouillon	
Corvina tip	18,50
Zoete aardappel duindoornbes bimi	
Rundersteak	19,50
Polenta mais runderstoof	

3 Dessert



Peer (vegan) tip	7,75
Gepocheerde peer kruidnagel citrus	
Chocolade	7,75
Mousse van chocolade chococrunch	
Kaas	11,00
4 Kazen crackers stroop (bij driegangenmenu + 2,-)	

Burgers



Classic HoB Burger (vega) tip	14,50
Beyond burger kaas tomaat uiencompote friet	
↳ ook als runderburger verkrijgbaar	
Vegan Burger (vegan)	14,50
Seitan burger aziatisch garnituur paddenstoel friet	

Extra garnituren

Friet met mayonaise	4,75
Brood met dip (vegan)	4,50
Koolsalade	4,00
Groene salade	4,00
Gegrilde groente	4,00

Voor piepkuikens



Spaghetti (vega)	8,50
Tomatensaus fijne groente	
Witvis of (vega)kroket	8,50
Frietjes groente	
Eksterbordje	0,00
Een bordje om lekker wat te stelen van je ouders	
Kinderijsje (vegan)	3,50
Chocoladebrownie ijs of yoghurt met bessen ijs	

Lekker bij de koffie

Appeltaart	4,50
Met slagroom: + 0,70	
Berry bar (vegan)	3,75
Bananenbrood (vegan)	3,50
Chocoladecake (bereidt met ons bier)	4,25
Proefplank bierbonbons (4 stuks)	6,75

► **Bier-spijs tips? Vraag de bediening.**

MAKKELIJK BESTELLEN

- 1 Scan de QR-code
- 2 Bekijk het menu online
- 3 Plaats je bestelling
- 4 We brengen de bestelling naar je tafel

ALLERGIEËN?

Vraag de bediening of kijk op houseofbird.nl/allergenen



BOMEN PLANTEN

Wij willen impact maken op de natuur. Voor elke liter van ons bier, planten wij daarom één boom. Het doel is om 150.000 bomen te planten in 2020.

