

BRUNCH

ALL DAY BREAKKY 10⁵⁰

Een versgebakken croissant met romige roerei, lokale Gasconne hooibergham en jonge kaas. Geserveerd met warme drank naar keuze & kleine jus ^{1, 5, 7, 12}

BIRCHER BOWL 8⁵⁰

Peer, kokos en chia bircher havermout, met daarbovenop geroosterde amandelboter, vlierbessencompote, malva-bloemen en knapperige amandelen ⁵

BURNT HONEY & YOGHURT PANNA COTTA 8⁵⁰

Een zijdezachte yoghurt & gekarameliseerde honing panna cotta, besprenkeld met frisse sinaasappel & honing karamel. Geserveerd met onze zelfgemaakte granola en vers seizoensfruit ^{5, 7, 12}

Veganistische optie: vervang panna cotta door kokosyoghurt

AMERIKAANSE PANNENKOEKEN 11

Luchtige Amerikaanse pannenkoeken, geserveerd met geroosterde rabarber, mascarpone crème met rozenwater & pistachenoten, en een witte chocolade & rozenblaadjes-flake. Besprenkeld met geroosterde amandelen & pistache noten, rozenblaadjes en de puurste Canadese ahoornsiroop ^{1, 2, 5, 7}

WILD GREENS & FETA SAMBOUSEK 12⁵⁰

Zachte wilde groene groenten met verkruidelde geitenfeta, geurige Libanese kruiden, pijnboompitten en een vleugje citroen & sumak. Gevouwen in filodeeg en krokant & goudbruin gebakken. Geserveerd met een frisse zelfgemaakte muntyoghurt, een gepocheerd Freiland ei en geurige, verse kruidensalade ^{1, 2, 5, 7, 12}

UMAMI AVOCADO 13

Een umami smaaksensatie! Repen rijpe avocado op toast, bestrooid met Japanse furikake kruidenmix en daarbovenop zure daikon & yuzu gemarineerde shiitake champignons.

Geserveerd met togarashi chilli, vegan yuzu mayonaisse, Freiland ei bedekt met krokante furikake kruimels & edamamebonen ^{1, 2, 3, 6, 12}. Kan veganistisch worden gemaakt.

Vervang brood door glutenvrij notenbrood ^{5, 12 +1}

VERS UIT DE OVEN

VERSGEBAKKEN CROISSANT/TOSTI^{1, 7}

Naturel croissant ²

Gegrild met jonge kaas ^{3⁵⁰}

Gegrild met Braambrugge ham en kaas ^{4⁵⁰}

Zie ook onze taarten en gebak bij de bar

BIJGERECHTEN

Hollandaise ^{2, 7} | Ahornsiroop | Freiland ei ¹

Glutenvrij brood | Geroosterde cherry tomaten ²

Geroosterd brood met boter ^{1, 7} | Noten & zadenbrood | Gegrilde halloumi (kaas) ⁷ ^{2⁵⁰}

Avocado met citroenolie, feta en munt ⁷ | Gebakken spek | Gepekeld zalm | Truffel paddenstoelen ⁷ ³

Allergenen:

1 - gluten, 2 - ei, 3 - vis, 4 - pinda's, 5 - noten, 6 - soja, 7 - zuivel, 8 - schelpdier, 9 - weekdier, 10 - selderij, 11 - mosterd, 12 - sesamzaad, 13 - sulfiet, 14 - lupine.

We kunnen niet garanderen dat de producten uit onze keuken 100% glutenvrij zijn.

WIFI wachtwoord: eatwelldogood | eatwelldogood.nl | info@eatwelldogood.nl

Dignita is onderdeel van een sociaal ondernemingsmodel van Stichting Not For Sale; 100% van de winst gaat naar Not For Sale. www.wearenotforsale.nl

GREEN GODDESS SUMMER BOWL 13

Heerlijke krokante munt, venkelzaad & courgette urid dal falafel, met een salade van knapperige baby gem & frisse gemixt in een frisse 'green goddess' dressing. Geserveerd met een pilaf van spelt, komkommer & dille en komkommer, munt & lavas gazpacho¹

FOREST DWELLERS 12⁵⁰

Gebakken enoki, portabello, bundelzwam & button paddestoelen met truffel crème fraîche geserveerd op huisgemaakt brood met twee gepocheerde Freiland eieren en krokante salie ^{1, 7}

OPEN LAMB SANDWICH 13

Lamsrollade van boerderij Lindenhoff, gemarineerd in citroen, knoflook & rozemarijn, en zachtgegaard tot smeltend rosé vlees. Gesneden en geserveerd op ons zelfgemaakte brood met De Meibloem geitenkaas-labneh, kruim van gember, hazelnoten & cacao nibs, gefrituurde rode ui, dadelsiroop en waterkers ^{1, 6, 7}

SALMON ROYALE 13

Dun gesneden zalm op Noorse wijze gepekeld met gin, venkel en dille, met twee gepocheerde Freiland eieren. Geserveerd op onze knapperige aardappelkoekjes met appelfider hollandaise & groene scheuten ^{2, 3, 7}

BENNY BOY 13

Twee gepocheerde Freiland eieren bovenop krokante aardappelkoekjes met gebakken buikspek, appelfider hollandaise & groene scheuten ^{2, 7}

EGGS YOUR WAY 6

Twee scrambled (heel of alleen eiwit), gepocheerde of gebakken Freiland eieren geserveerd op ons huisgemaakte brood ^{1, 2, 7}

Laat het ons weten als je er huisgemaakte ketchup bij wilt. Vul aan met extra's (prijs per bijgerecht, zie hieronder)

HEERLIJKE HUISGEMAAKTE SOEP 6

Geserveerd met ons ambachtelijk geroosterde brood ¹
Vraag naar de smaak van de dag

VOOR DE KLEINTJES 3 elk

Scrambled, gebakken of gepocheerd Freiland ei op toast ^{1, 2, 7}

Pannenkoekje met fruit ^{1, 2, 7}

Klein fruitbakje

ALL DAY BRUNCH

ALL DAY BREAKKY 10⁵⁰

A freshly baked croissant filled with creamy scrambled egg, local Gasconne hooibergham & young Dutch cheese. Served with a hot drink of your choice & small OJ ^{1, 2, 7}

BIRCHER BOWL 8⁵⁰

Pear, coconut and chia bircher topped with toasted almond butter, elderberry compote, malva blossom & crunchy almonds ⁵

BURNT HONEY & YOGHURT PANNA COTTA 8

A silken caramelised honey & yoghurt panna cotta, drizzled with a refreshing orange & honey caramel. Served with our house granola & seasonal fruits ^{5, 7, 12}

Vegan option: switch panna cotta for coconut yoghurt

RHUBARB & ROSE PANCAKE STACK 11

Fluffy American-style pancakes, served with roasted rhubarb, rose water infused mascarpone & pistachio cream and a white chocolate rose petal flake. Sprinkled with toasted almonds, pistachios, rose petals & the purest Canadian maple syrup ^{1, 2, 5, 7}

WILD GREENS & FETA SAMBOUSEK 12⁵⁰

Tender wild greens paired with crumbly goats feta, fragrant Lebanese spices, pinenuts and a hint of lemon & sumac. Encased in filo pastry & baked until crisp & golden. Served with a refreshing homemade mint yoghurt, a poached Freiland egg & aromatic fresh herb salad ^{1, 2, 5, 7, 12}

UMAMI AVOCADO 13

An umami flavour explosion! Lashings of ripe avocado on toast dusted with Japanese furikake seaweed seasoning and topped with tangy daikon & yuzu marinated shiitake mushrooms, togarashi chilli, vegan yuzu mayonnaise, crispy furikake crumbed egg & edamame beans ^{1, 2, 3, 6, 12}

Can be made vegan (without egg & furikake)

Substitute toast for gluten-free homemade nutbread ^{5, 12} + 1

BAKED & DELICIOUS

FRESHLY BAKED CROISSANT/TOASTIE ^{1, 7}

Plain croissant 2

Grilled with young cheese ^{3⁵⁰}

Grilled with Braambrugge free range ham and cheese ^{4⁵⁰}

Check out our freshly baked cakes and pastries at the bar

GREEN GODDESS SUMMER BOWL 13

Deliciously crunchy mint, fennel seed & courgette urid dal falafel, paired with a salad of crunchy baby gem & frisee, tossed in a fresh green goddess dressing. Paired with a spelt, cucumber & dill pilaf and cucumber, mint & lavas gazpacho¹

FOREST DWELLERS 12⁵⁰

Enoki, portabello, brown beech & button mushrooms sauteed with truffled creme fraiche. Served atop our rustic homemade bread with two poached Freiland eggs & crispy sage ^{1, 2, 7}

OPEN LAMB SANDWICH 13

Lindenhoff lamb rollade, marinated in lemon, garlic & rosemary, roasted until meltingly pink. Sliced and served on top of our rustic homemade bread with De Meibloem goats cheese labneh, a ginger, hazelnut & cocoa nib crumble, fried red onions, date syrup and baby watercress ^{1, 6, 7}

SALMON ROYALE 13

Nordic style cured salmon with gin, fennel & dill, then thinly sliced and paired with two poached Freiland eggs, apple cider hollandaise & micro greens. Served on our signature crispy potato hash ^{2, 3, 7}

BENNY BOY 13

Two poached Freiland eggs served on our signature crispy potato hash with crispy streaky bacon, apple cider hollandaise & micro greens ^{2, 7}

EGGS YOUR WAY 6

Two scrambled (whole or white only), poached or fried Freiland eggs served on our rustic homemade bread ^{1, 2, 7}

Please ask us for a side of our complementary homemade ketchup

Add on sides (price per side, see below)

DELICIOUS HOME MADE SOUP 6

Served with chargrilled rustic home made bread ¹

Please ask our wait staff for the flavour of the day

FOR THE LITTLE ONES 3 each

Scrambled, fried or poached Freiland egg on toast ^{1, 2, 7}

Small pancake with fruit ^{1, 2, 7}

Small fruit bowl

SIDES

Hollandaise ^{2, 7} | Maple syrup | Freiland egg 1

GF bread | Roasted cherry tomatoes 2

Toasted bread with butter ^{1, 7} | Nut & seed bread | Grilled halloumi ^{7 2⁵⁰}

Smashed avo with lemon oil, feta and mint ⁷ | Crispy streaky bacon | Cured salmon | Truffled mushrooms ^{7 3}

Allergens:

1 - gluten, 2 - egg, 3 - fish, 4 - peanut, 5 - nuts, 6 - soy, 7 - dairy, 8 - shellfish, 9 - molluscs, 10 - celery, 11 - mustard, 12 - sesame, 13 - sulfite, 14 - lupine.

We cannot guarantee any products produced in our kitchen to be 100% gluten free.

WIFI password: eatwelldogood | eatwelldogood.nl | info@eatwelldogood.nl

Dignita is part of a Not For Sale social enterprise model; 100% of the profits go towards supporting the work of Not For Sale; www.wearenotforsale.nl