



Het menu

Aankomst op vrijdagmiddag. Je wordt ontvangen met een welkoms' borrel':

- Een 'smooth-tail' (smoothie in cocktail stijl)
- Met 3 fingerlicking amuses (uit het vuistje)

Dan gaan we s'avonds gezamenlijk dineren aan een gedekte tafel:

- Onze huisgemaakte crackers met groentedip
- Avocado tomaat 'carpaccio' met hennepzaad en limoen-dragon dressing
- Flinterdunne zoete aardappel lasagne met gerookte paprika, prei, spinazie en pecorino
- Pannacotta van amandelmelk met munt en passievrucht

We starten op zaterdag ochtend met een licht ontbijt. Je hebt de keuze uit zoet of hartig:

- Een acaïbowl met onze huisgemaakte granola
- Dun sneetje paleobrood met een groentespread
- Gekookt eitje
- Vers seizoensfruit: denk aan, perzik, ananas, meloen etc.

Zaterdagmiddag gaan we aan tafel voor onze Bijzonder toppers:

- Frisse, koude gazpacho van tomaat en paprika
- Onze healthy salade van groene sla, wortel, radijs, paprika, gebrande noten en tahin dressing
- Bijzonder brood met avocado en een eitje

Dan gaan we s'avonds aan tafel voor een diner in Libanese stijl (waarin het eten geserveerd wordt in schaaltes en we meer met elkaar delen ;) Flatbread/papadum

- Gemarineerde oven gebakken aubergine met tahini en bosui
- Kikkererwten curry
- Pikante fetadip
- Muhammara met walnoten
- Linzen balletjes
- Dessertje

Het ontbijt op zondag ochtend.

Chocoladechiapudding met rood fruit

- Hartige frittata met paleobrood en groentespread
- Vers fruit

De lunch op zondagmiddag.

Verse spring rolls (salade in rijstpapier)

- Zomerse quiche
- Bloemkool tabouleh

