



# DE KLEINKEUKEN



SIMPLY PLANTBASED  
- SINCE 2015 -

# MENU

## Main Course.

### Suggestie van de week\* 20.00

Proef onze heerlijke suggestie van de week, steeds seizoensgebonden en volwaardig. Zie ons krijtbord welke we deze week serveren

### Burger 19.00

Our classic! Van broodje & burger tot sausjes: alles is zelfgemaakt. Komt steeds met een salade en wedges (kan glutenvrij! +1)

### Taco 19.00

Duo van french taco gevuld met aubergine, pesto, joppiesaus & wortel. De ene taco is met onze zelfgemaakte falafel, de ander met seitan. Komt steeds met een salade & wedges

### Shawarma 19.00

Shawarma van oesterzwam met platbrood, onze home made hummus, tahinsaus, bloemkool, komkommer, tomaat, ui & peterselie. Met wedges!

## Dessert.

### Brownie obv zwarte bonen 5.00

### Chocoladecake 5.50

### Carrotcake 5.50

### Frangipane 5.50

## Starters & extra's.

### Soep\* 5.00

### Soep met brood & hummus 8.50

### Bruschetta 12.00

### Naan met hummus 12.00

### Portie wedges\*\* 5.50

### Extra brood\*\* 5.00

\*\*enkel in combinatie met een hoofgerecht

## SIMPLY PLANTBASED .

### Hap pea bowl 19.00

Smeuïge pompoen-paprikasaus met gegrilde kikkererwten en aubergine, edamame, rucola, olijfsjes, amandelricotta, tomaat & verse kruiden

### Falafel salade 18.50

Zelfgemaakte falafel met quinoa, hummus, seizoensgroentjes, pompoenpitten, sesam & verse kruiden

### Ferm(e) bowl 18.50

Our favourite! Een mix van gefermenteerde en "gewone" groentjes, kiemen, granen en eiwitten met een tahin miso dressing & verse kruiden

### Ons dagelijks brood 18.50

Zuurdesembrood belegd met een tapenade van zongedroogde tomaat & cashew, "feta", avocado, kruiden en een slaatje on the side.



### + ijs bij uw taartje 3.00

# DRI NKES

---

## home made.

---

Kombucha	4.50
Slow juice of the day	5.00
Home made limo	4.20

---

## Fris.

---

Spa plat of bruis	3.00
Fles water	8.00
cola / zero	4.50
Iced tea rood, maté of zwart	4.50
Limonade gember of limoen	4.50
Limonade bloedsinaas	4.50
Limonade passievrucht	4.50
Gemberbier Bundaberg	4.50
Tonic	4.00

---

## Alcoholvrij.

---

Brugse sportzot	4.50
Liefmans on the rocks	4.50
Moctail basilicum/elderflower	8.00

---

---

## Koffie.

---

Koffie	3.00
Espresso	3.00
Doppio	3.50
Cappuccino	4.00
Latté	4.20
Flat white	4.50

---

## Thee.

---

Or Tea?	4.00
Groene, witte of zwarte thee Chai, camille, munt, gember of rode vruchten	

---

## Alcohol.

---

Bockor blauw	3.00	
Omer	4.50	
Julia bier	4.50	
Vie Ruimtegist	5.00	
Le Fort triple	4.50	
Martha Brown Eyes	4.50	
Moinette Bio	4.50	
Glas wijn (rood, wit of rosé)		5.50
Fles huiswijn of natuurwijn		25/39
Flesje cava	10.00	
Gin tonic	12.00	
Pornstar martini	12.00	
Whiskey sour	12.00	

---

# MORE

---

---

## Bokito.

---

### Ons huismerk

Uit onze voorliefde voor notenpasta's ontstond Bokito, ons huismerk dat begon met huisbereide pindakaas, amandel- en hazelnootpasta.

Intussen is ons assortiment uitgebreid met zelfgemaakte & vegan sausjes, kimchi en andere fijne producten. Neem gerust een kijkje vooraan!

De naam "Bokito" is een ode aan de intussen overleden (2023) zilverruggorilla Bokito. Hij onstapte in 2007 uit de dierentuin van Rotterdam.

Gorilla's zijn de grootste, sterkste en zwaarste apen die er bestaan. Met hun brede borstkas, gespierde nek en lange, gespierde armen zijn het echte krachtpatsers. En, ze eten enkel planten!



---

## De KleinKeuken op uw feest.

---

### Catering

We combineren verse, seizoensgebonden ingrediënten tot een feest van smaken en texturen. Kies voor een duurzame en heerlijke culinaire ervaring met onze vegan catering waarbij we laten zien dat plantaardig eten niet alleen gezond, maar ook onweerstaanbaar lekker kan zijn.

Bezoek onze website voor meer informatie [www.dekleinkeuken.be](http://www.dekleinkeuken.be)

---

## Proud partners.

---

### Le Seitanist.

In een woelige zee van generieke vleesvervangers keert Le SEITANIST terug naar de Aziatische roots. In het voetspoor van de monniken zet ie één van 's werelds oudste substituten voor vlees weer op de kaart: Seitan.

### Extra Brood.

DESEMBROOD: Bloem, water en zout doorgaan gedurende 24 uur een volledig artisanaal proces. Er komt geen gist aan te pas, wel een natuurlijk desem. Met als resultaat een robuust en sterk gehydrateerd brood dat rijk van smaak is, makkelijker te verteren en beter te bewaren.