



WELKOM BIJ BRASSERIE AMARE

Het restaurant waar je kunt genieten van kwalitatief hoogstaande plantbased gerechten.

Bedacht en bereid door onze chef-kok Nick ten Hagen en sterrenchef Vincent van der Zalm. Het is onze ambitie om bij te dragen aan een innovatieve en inclusieve arbeidsmarkt. Wij bieden mensen met een arbeidsbeperking leuke betaalde banen.

Beschouw ons als een proeftuin - een ontmoetingsplaats om te dineren en je te laten verrassen door onze plant-based keuken.

LUNCHMENU

VEGAN CUISINE

LUNCH

PARELCOUSCOUS € 13,50

rettich | groene asperge | komkommer | avocado | Little Gem | doperwt

LOADED NACHOS € 11,50

quattro formaggi saus | salsa | jalapeño | kidney bonen | zure room

ELZASSER FLAMMKUCHEN € 11,50

zure room | kaas | rode ui | speckjes | prei | bieslook

BURRITO MEXICAN STYLE € 13,50

paprikaspread | spitskool | kidneybonen | mais | guacamole

NO MEAT BURGER € 14,50

No meat burger | brioche | lettuce | tomato | cheese

LOADED FRIES € 10,50

ijsbergsla | rode ui | oesterzwam | gegrilde paprika | kaassaus | zure room

BORREL | BITES

POLENTA STICKS € 8

kaas | truffelmayo

WAFFLE FRIES € 6,50

kaas | truffelmayo

BITTERBALLEN € 8,50

7 stuks | Dijon Mosterd

KIPSTUCKJES € 9

sriracha mayo

LEKKER BROOD € 5,50

seizoensboter