

café BLOSSOM

BREAKFAST • LUNCH • HIGH-TEA

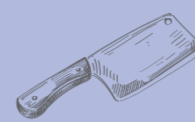
Wij vertellen graag aan iedereen waarom onze gerechten zo lekker zijn. Blossom maakt alle producten dagvers, veelal zonder overbodige toevoegingen en kiezen waar mogelijk biologisch. En dat proef je!

Door het jaar heen kiezen wij onze ingrediënten uit per seizoen. Onze kaart wordt dan ook iedere keer met zorg samengesteld. Zo ontstaan bijzondere combinaties, waarbij het water je in de mond loopt.

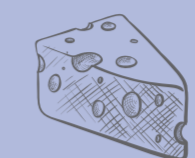
Wij vinden het een goede ontwikkeling dat steeds meer mensen geïnteresseerd zijn in wat zij eten. Blossom is hier iedere dag mee bezig. Zo gaan wij dagelijks op zoek naar de beste koffie, het lekkerste brood, de mooiste groente en fruit en de meest eerlijke vleeswaren. Graag stellen wij jullie dan ook voor aan onze leveranciers die wij inmiddels persoonlijk kennen.



Brood van Menno bakt dagelijks desem- en landbrood op traditioneel Franse manier, zonder toevoegingen.



Smaakvolle vleeswaren halen wij om de hoek in de Reinkenstraat bij scharrelslagerij 't Oude Ambacht.



Onze biologische eieren en kazen worden wekelijks gebracht door Joost en Roy van 't Cereaal.

BLOSSOM GOOD FOOD

Choose from the weekly specials your 2-course lunch.

Ask inside for more information.

BREAKFAST ALL DAY

BREAKFAST PLATTER 9,95

Verse jus, croissant, brood van Menno, huisgemaakt vijgenbrood, kaas, tapenade en gekookt ei

Fresh orange juice, croissant, pain de campagne, homemade fig bread, cheeses, tapenade and a boiled egg

AMERICAN PANCAKES 6,50

Pannenkoekjes geserveerd met ahornsiroop en vers fruit (extra bacon +1,50)

Pancakes served with maple syrup and fresh fruit (add. bacon +1,50)

COCO BANANA PANCAKES 6,75

Boekweitpannenkoekjes met kokos en banaan, geserveerd met ahornsiroop en vers fruit

Buckwheat pancakes with coco and banana, served with maple syrup and fresh fruit

EGGS NORWEGIAN 7,95

Gepocheerd ei, spinazie en gerookte zalm geserveerd met hollandaise

Poached egg, spinach and smoked salmon served with hollandaise

ITALIAN BURGER 8,95

Burger van limousinrund op een huisgemaakte focaccia, gegrilde groente en taleggio met truffelmayonaise

Limousin beef served on homemade focaccia with grilled vegetables, taleggio and truffle mayonnaise

SHAKSHUKA 8,50

Eieren gesudderd in een mediterrane saus van uien, tomaten, paprika en feta

Eggs slowly cooked in a mediterranean sauce of onions, tomato, peppers and feta

HOMEMADE GRANOLA 4,95

Griekse yoghurt en vers fruit

Greek yoghurt and fresh fruit

BIRCHER MUESLI 4,95

Boerenkwark met zelfgemaakte bircher muesli

Farm quark served with homemade bircher muesli

AÇAI BOWL 7,95

Açaï bessen geserveerd met granola en fruit

Açaï served with granola and fruit

ORGANIC EGGS 5,95

SCRAMBLED / OMELET / UITSMIJTER

Tomaat/tomato ui/onion 0,50

Paddestoelen/mushrooms spinazie/spinach 0,75

Kaas/cheese ham/ham avocado/avocado 1,00

Spek/bacon 1,50

SALAD

MAROCCAN SALAD 11,50

Salade van bloemkoolcouscous met dadels, feta, granaatappel en bietjes

Salad with cauliflower couscous, served with dates, feta, pomegranate and beetroot

CHILLY CHICKEN SALAD 12,50

Salade van veldsla en rucola met pittige kip, avocado, honinggeroosterde pecannoten en blauwekaas dressing

Rocket, corn salad with spicy chicken, avocado, honey roasted pecan and blue cheese dressing

SOUP

SOUP OF THE SEASON 5,50

Vegetarische soep, met brood en boter

Vegetarian soup, served with bread and butter

SANDWICHES

DESEMBROOD sourdough bread van Menno **LANDBROOD** van Menno's pain de campagne

CLASSIC SANDWICHES

BL(A)T 7,95

Bacon, lettuce, avocado, tomaat geserveerd met mosterdmayonaise

Bacon, lettuce, avocado, tomato served with mustard mayonnaise

OLD CHEESE 6,95

Biologische oude kaas van Bastiaanse, met abrikozentapenade en bloemkoolpiccalilly

Organic old cheese from farmer Bastiaanse, with apricot tapenade and cauliflower piccalilly

CRAYFISH 8,75

Rivierkreeftjes en avocado, romeinse sla en pittige mayonaise

Crayfish, avocado, romaine lettuce, spicy sauce

GRILLED SANDWICHES (OPEN-FACED)

Manchego, chorizo en kweepeergelei 8,50

Manchego, chorizo and quince

Geitenkaas, pompoen en pompoenpitten 7,00

Goat cheese, pumpkin and pumpkin seeds

Taleggio, paddestoelen en truffelolie 7,00

Taleggio, mushrooms and truffle oil

SHAKES & CAKES

Shakes with funky fruits and homemade cakes (ask staff!)