

café BLOSSOM

BREAKFAST • LUNCH • HIGH-TEA

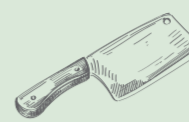
Wij vertellen graag aan iedereen waarom onze gerechten zo lekker zijn. Blossom maakt alle producten dagvers, veelal zonder overbodige toevoegingen en kiest waar mogelijk biologisch. En dat proef je!

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.

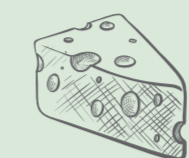
Wij vinden het een goede ontwikkeling dat steeds meer mensen geïnteresseerd zijn in wat zij eten. Blossom is hier iedere dag mee bezig. Zo gaan wij dagelijks op zoek naar de beste koffie, het lekkerste brood, de mooiste groente en fruit en de meest eerlijke vleeswaren. Graag stellen wij jullie dan ook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

Allergie? Meld het ons
Food allergy? Please let us know

Ben je blij met ons, laat het weten!
f Cafe Blossom NL / @cafeblossom

BREAKFAST ALL DAY

BREAKFAST PLATTER 9,95

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

Fresh orange juice, croissant, pain de campagne, homemade fig bread, cheeses, ham 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)

OATMEAL PANCAKES 6,75

Pannenkoekjes van havermout met gekarameliseerde appel, geserveerd met ricotta

Oatmeal pancakes with caramelized apple, served with ricotta cheese

EGGS NORWEGIAN 7,95

Gepocheerd ei, groene asperges en gerookte zalm, geserveerd met hollandaise

Poached egg, green asparagus and smoked salmon, served with hollandaise

FRENCH BURGER 9,50

Burger van limousinrund op een huisgemaakte brioche met gegrilde groente en pistou

Limousin beef, served on a brioche with grilled vegetables and pistou

SHAKSHUKA 8,75

Eieren gesudderd in een mediterrane saus van olijven, kappertjes en ricotta met platbrood

Eggs slowly cooked in a mediterranean sauce of olives, capers and ricotta with flatbread

HOMEMADE GRANOLA 4,95

Griekse yoghurt en vers fruit

Greek yoghurt and fresh fruit

AÇAÍ BOWL 7,95

Açaí bessen, geserveerd met huisgemaakte granola en fruit

Açaí, served with homemade granola and fruit

ORGANIC EGGS 5,95

SCRAMBLED / OMELET / UITSMIJTER

Tomaat/tomato ui/onion 0,50

Avocado/avocado spinazie/spinach 1,00

Kaas/cheese ham/ham spek/bacon 1,50

Gegrilde groenten/grilled veggies 1,50

SALAD

TABOULEH AND AUBERGINE 12,50

Salade met bulgur, tomaat, munt, granaatappel, pistache en aubergine met harissa uit de oven

Bulgur salad with tomato, mint, pomegranate and pistache, served with oven-baked aubergine and harissa

SMOKED MACKEREL SALAD 14,50

Salade van jonge spinazie, bonen met gerookte makreel en citroen-tomatenmayonaise

Salad of young spinach, beans with smoked mackerel and lemon tomato mayonnaise

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 vijgencompote en druiven uit de oven

Organic old cheese from farmer Bastiaanse, with fig compote and oven-baked grapes

VERDURE ROMESCO 7,50

Gegrilde groenten met een saus van gepofte tomaten en amandelen

Grilled vegetables with a sauce of puffed tomatoes and almonds

GRILLED SANDWICHES (OPEN-FACED)

Camembert 8,00

Appel en sinaasappel-lavendelmarmelade

Camembert, apple and orange lavender marmalade

Rauwe ham, mozzarella en pesto 8,50

Raw ham, mozzarella and pistou

Geitenbrie, courgette en basilicumolie 8,00

Goat brie, zucchini and basil oil

SHAKES & CAKES

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