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 vanMenno 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 10,50
Verse jus, croissant, brood vanMenno, huis-gemaakt vijgenbrood, kaas, ham en gekookt ei

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

SWEET POTATO WAFFLES
7,95
SWEET

With banana, peanut butter, flaked almonds and cayenne pepper

SAVORY

With ricotta, spinach, avocado and tomato chutney

AVOCADO TOAST 8,95
Gepocheerd ei op toast met avocado mousse, feta, koriander en limoen (extra zalm +3,00 / extra bacon +1,50)

Avocado mousse toast with a poached egg served with fetacheese, coriander and lime (add. salmon +3,00 / add. Bacon +1,50)

GREEN SHAKSHUKA 9,75
Eieren gesudderd in saus van bimi, spinazie, savooiekool met koriander en kokosmelk

Eggs slowly cooked in sauce of bimi, spinach, savoy with koreander and coconut milk

HOME MADE FALAFEL 8,75
Huisgemaakte falafel op toast met harissa yoghurt, wortel, komkommer en rode ui

Home made falafel on toast with harissa yogurt, carrot, cucumber and red onion

HOMEMADE GRANOLA 5,75
Griekse yoghurt en vers fruit

Greek yoghurt and fresh fruit

AMERICAN PANCAKES 7,50
Pannenkoekjes geserveerd met ahornsiroop en vers fruit (extra bacon +1,50)

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

ORGANIC EGGS 6,95
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
Paddestoelen/mushrooms 1,50
Zalm/salmon 3,00

SALAD

GOAT CHEESE SALAD 13,50
Salade met zoete aardappel, gegrilde groenten, gekarameliseerde noten en geitenkaas

Salad with sweet potato, grilled vegetables, caramelised nuts and goat cheese

SPINACH PANCAKES 13,50
Salade met spinazie pannenkoekjes, gegrilde groenten en limoenboter

Salad with spinach pancakes, grilled vegetables and lime butter

SOUP

SOUP OF THE SEASON 5,50
Vegetarische soep, met brood en boter

Vegetarian soup, served with bread and butter

SANDWICHES

DESEMBROOD *sourdough vanMenno* **LANDBROOD** *vanMenno's pain de campagne*

CLASSIC SANDWICHES

BL(A)T 8,50
Bacon, lettuce, avocado, tomaat, geserveerd met mosterdmayonaise

Bacon, lettuce, avocado, tomato, served with mustard mayonnaise

ASIAN STYLE 9,75
Gegrilde kip met lente ui, taugé en sesam

Grilled chicken with spring onion, bean sprouts and sesame

MUHAMMARA 7,95
Muhammarra met gegrilde groenten

Muhamarra with grilled vegetables

CLASSIC SANDWICHES

OLD CHEESE 7,25
Biologische oude kaas van Bastiaanse met perenchutney en gekarameliseerde hazelnoten

Organic old cheese from farmer Bastiaanse with pear chutney and caramelized hazelnuts

SHAKES AND CAKES

Shakes with funky fruits and homemade cakes (ask staff)