



100% homemade | glutenvrij | suikervrij | grasgevoerd vlees |
lokaal | biologisch | gefermenteerd

Ontbijt – all day

Pannenkoekjes

8,5

- havermout | banaan | ei
- vegan optie 

Wentelteefjes

8

Ralph Moorman desem brood

Havermout geweekt

7,5

- pindakaas | banaan
- appel | granola

Breek de dag

14,5

koffie of thee of bouillon | yoghurt met granola en fruit | gebakken eitje | brood | slowjuice | shot waterkefir

Spek met ei

8

Desembrood van de grillplaat

7,5

- huis gemarineerde Oxford Sandy and Black ham | Ravenwaard kaas
- vegan kaas 

Breakfast – all day

Pancakes

- oatmeal | banana | egg
- vegan option 

Flipping bitches

Ralph Moorman sourdough bread

Overnight oats

- peanut butter | banana
- apple | granola

Break the day

coffee or tea or broth | yoghurt with granola and fruit | fried egg | bread | slowjuice | shot of waterkefir

Bacon & eggs

Grilled sourdough bread


- home marinated Oxford Sandy and Black ham | Ravenswaard cheese
- vegan cheese 

Geopend dinsdag – vrijdag 8:00 – 18:00 uur

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur



 = vegetarisch

 = vegan



100% homemade | glutenvrij | suikervrij | grasgevoerd vlees |
lokaal | biologisch | gefermenteerd


Lunch – all day

Bouillon

- Rund | kip | vegan  4 – 6,75
Oma's bouillon | groenten 7,5
portie huisgemaakt brood & boter 1,50

Soep

- Indiase Dahl  6,5
Thaise vissoep 8,5
Ramen – Japanse noedelsoep 9

Quiche  (lactose) 7,5


Kip Korma boho tiffin style 14,5

Broth Bar burger 11,5
Galloway rund | spek | kaas

Bonenburger  10

Bieten carpaccio 12,5
huisgemaakte paté |
grot champignons & Pied Bleu

Salade 16,5


- huis gemarineerde Oxford Sandy and Black ham
- gebakken gefermenteerde tofu 

Huisgemaakt brood  (ei)

- bietenhumus | geitenkaas | rucola  8
- huis gemarineerde Oxford Sandy and Black ham 8

Lunch – all day

Broth

- Beef | chicken | vegan 
Granny's broth | veggies
homemade bread & butter

Soup

- Indian Dahl 
Thai fishsoup
Ramen – Japanese noodlesoup

Quiche  (lactose)


Chicken korma boho tiffin style

Broth Bar burger
Galloway beef | bacon | cheese

Beanburger 

Beetroot carpaccio
homemade paté | cave mushrooms
& Pied Bleu

Salad

- home marinated Oxford Sandy and Black ham
- panfried fermented tofu 

Homemade bread  (egg)


- beet humus | goat cheese | rucola
- home marinated Oxford Sandy and Black ham

Geopend dinsdag – vrijdag 8:00 – 18:00 uur

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur






















 = vegetarisch

 = vegan



100% homemade | glutenvrij | suikervrij | grasgevoerd vlees |
lokaal | biologisch | gefermenteerd

Healthy snacks


- | | | |
|--|------|--|
| Groene kracht smoothie 
- spinazie banaan sinaasappel chia | 6 | Green power smoothie 
- spinach banana orange chia |
| Oranje boven smoothie 
- wortel mango gember | 6 | Orange Dutchie
- carrot mango ginger |
| Chufa proteïne smoothie 
fruit avocado chufa kokosmelk
gelatine | 6 | Chufa protein smoothie 
fruit avocado tigernut coconut
gelatin |
| Kaas & worst
rauwmelkse kazen Mitchel Sauer
worst Oxford Sandy and Black | 12,5 | Cheese & sausage
raw milk cheeses Mitchel Sauer
sausage Oxford Sandy and Black |
| Fermentatieplank
Huisgemarineerd assorti | 14,5 | Fermentation platter
Selection of home ferments |
| In the mix 
humus dips rauwkost pindakaas
tortilla chips eitje | 12 | In the mix 
humus dips raw veggies
peanutbutter tortilla chips egg |
| Kids snack 
appel 'zelluf tap' pindakaas rozijntjes | 4 | Kids snack 
apple DIY peanut butter raisins |
| High tea min. 2 pers | 22,5 | High tea min. 2 pers |
| Goddelijk gebak | | Divine pastry |
| New York cheesecake  (ei, lactose) | 4,5 | New York cheesecake  (egg, lactose) |
| Wortelcake plak  (ei) | 2,5 | Carrotcake slice  (egg) |
| Kruidige appeltaart  | 4 | Seasonal appelpie  |
| Pinda toffee taart  | 4 | Peanut toffee pie  |
| Dadel balletjes  | 1,25 | Date balls  |

Geopend dinsdag – vrijdag 8:00 – 18:00 uur

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur



 = vegetarisch

 = vegan



Wat je altijd al wilde weten van The Broth Bar

Wie zijn wij?

We willen je verwennen met écht eten, dat niet alleen lekker smaakt maar ook nog eens jouw gezondheid ondersteunt.

Al onze producten zijn volledig glutenvrij en worden gemaakt van de beste, natuurlijke ingrediënten. We vermijden chemische E-nummers en toevoegingen, gebruiken geen bewaar-additieven en streven naar GMO- en sojavrij.

Wat is melkkefir?

Melkkefir is een fris zure zuiveldrank die ontstaat wanneer je kefirkorrels toevoegt aan melk. Hierdoor begint de melk te fermenteren, letterlijk betekent dit dat de suikers (lactose) uit de melk opgegeten worden en zo ontstaat een drank welke rijk is aan verschillende vitamines, calcium, enzymen en culturen, welke bijdragen aan een verbeterde spijsvertering.

Kombu-wat?

Kombucha is een drankje dat ontstaat uit de fermentatie van gezonde thee en een scooby. Scooby staat voor : symbiotic culture of bacteria & yeast.

Kombucha zit bommetjevol probiotica, enzymen en zuren, vitamine C en vele vitamines B! Een glaasje heeft het vermogen om de hormoonbalans te reguleren en het immuunsysteem te versterken tegen alle soorten van stress!

Gezond cadeau!

Op zoek naar een leuk cadeau? Wij verkopen cadeaubonnen die je kunt besteden in ons restaurant en onze shop!

Healthy present!


Wanna give a healthy present? We sell gift cards which can be spent in our restaurant and shop!

Geopend dinsdag – vrijdag 8:00 – 18:00 uur

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur



 = vegetarisch

 = vegan