




Ontbijt – all day

Pannenkoekjes

9

- havermout | banaan | ei
- vegan - zonder ei 

Wentelteefjes

8,5

Ralph Moorman desem brood

Goedemorgen

16,5

yoghurt met granola en vers fruit | gebakken eitje | huisgemaakt brood met keuze beleg (kaas, ham, bieten hummus of stroop) | boterham met gerookte zalm | slowjuice | waterkefir shot

Yoghurt bowl

7,5

huisgemaakte granola | vers fruit

met kokosyoghurt Abbot Kinney's +3

Bananen-citroen brood (ei) 4,5

Griekse yoghurt & besjes (lactose)

Spek met ei

9,5


Desembrood van de grillplaat

8

- huis gemarineerde ham | Ravenwaard kaas
- vegan kaas 

Breakfast – all day

Pancakes

- oatmeal | banana | egg
- vegan – without egg 

French toast

Ralph Moorman sourdough bread

Good morning

yoghurt with granola and fresh fruit | fried egg | homemade bread with a choice of: cheese, ham, beetroot hummus or appelsyrup) | slice of bread with smoked salmon | slowjuice | shot of waterkefir

Yoghurt bowl

homemade granola | fresh fruit


With coconut yoghurt Abbot Kinney's

Banana – lemon bread (ei)

Greek yoghurt & berries (lactose)

Bacon & eggs

Grilled sourdough bread

- home marinated ham | Ravenswaard cheese
- vegan cheese 


100% homemade | glutenvrij | geraffineerde suiker vrij
grasgevoerd vlees | lokaal | biologisch | gefermenteerd

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

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur



 = vegetarisch

 = vegan



Lunch – all day

Bouillon: rund kip vegan	4 7
Oma's kippensoep gevuld	8,5
Doperwten – munt soep 	7,5
Thom Ka Kai - kippenbouillon	9
Ramen – Japanse noedelsoep	9,5
<i>portie huisgemaakt pittens & zaden brood met boter</i>	2,5

Quiche lorraine (lactose)	8
Rode curry met kip zachte curry basmati rijst	16,5
Lamsstoofpotje zoete aardappel – knoflook puree	17,50
Broth Bar burger Galloway rund spek kaas	12,75
Kabeljauw op de huid gebakken rijst prei kokos – gember sausje	18,5
Bloemkool kikkererwten curry  met huisgemaakt brood 	11,5
Linzen, spinazie & kokos hotpot  'troostvoer' van Jasmine Hemsley	11,75
Huisgemaakt brood  (ei) bietenhumus geitenkaas rucola	8,5
Salade met wilde gerookte zalm	16,5

Lunch – all day

Broth: beef chicken vegan	
Granny's filled chickensoup	
Green pea – mint soup 	
Thom Ka Kai – chicken broth	
Ramen – Japanese noodlesoup	
<i>portion homemade pits & seeds bread with butter</i>	
Quiche lorraine (lactose)	
Rode curry with chicken soft curry basmati rice	
Lamb stew sweet potatoe – garlic puree	
Broth Bar burger Galloway beef bacon cheese	
Codfish baked on the skin rice leek coconut – ginger sauce	
Cauliflower chickpea curry  with homemade bread 	
Lentil, spinach & coconut hotpot  'comfort food' from Jasmine Hemsley	
Homemade bread  (egg) beet humus goat cheese rucola	
Salad with wild smoked salmon	


100% homemade | glutenvrij | geraffineerde suiker vrij
grasgevoerd vlees | lokaal | biologisch | gefermenteerd

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

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur





















 = vegetarisch

 = vegan



Healthy snacks

Peren & gember smoothie 	6	Pear & ginger smoothie 	6
peer banaan chufamelk gember		pear banana chufamilk ginger	
Mango & honing smoothie 	6	Mango & honey smoothie 	6
mango sinaasappel Griekse yoghurt gelatine	+ 0,5	mango orange Greek yoghurt gelatin	
Kaas & worst plank	12,5	Cheese & sausage platter	12,5
kazen van locale kaasboer Mitchel Sauer worst grasgevoerd vlees Daalhoeve		cheeses from Mitchel Sauer grass fed meat	
Fermentatie plank	15	Fermentation platter	15
Huisgefermenteerd assorti		Selection of homemade ferments	
Dip it 		Dip it 	
bietehumus & tortilla chips	6,5	beetroot humus & tortilla chips	6,5
komkommer & pindakaas	5,5	cucumber & peanutbutter	5,5
Kids snack 	4,5	Kids snack 	4,5
appel 'zelluf tap' pindakaas rozijntjes		apple DIY peanut butter raisins	
High tea min. 2 pers – op reservering	22,5	High tea min. 2 pers – on reservation	22,5
Zonder meuk gebak		No shit added pastry	
New York cheesecake  (ei, lactose)	4,5	New York cheesecake  (egg, lactose)	4,5
Wortelcake plak  (ei)	3	Carrotcake slice  (egg)	3
Pinda toffee taart 	4,5	Peanut toffee pie 	4,5
Chocolade brownie 	4,5	Chocolate brownie 	4,5
Bananen-citroen brood  (ei) Griekse yoghurt besjes (lactose)	4,5	Banana lemon bread  (ei) Greek yoghurt berries (lactose)	4,5


100% homemade | glutenvrij | geraffineerde suiker vrij
grasgevoerd vlees | lokaal | biologisch | gefermenteerd

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.

En ja, we maken echt alles zelluf!

Wat is waterkefir?

Bij waterkefir worden aan gefilterd water fruit en/of suikers toegevoegd en ontstaat een frisse zacht prikkelende drank welke rijk is aan verschillende vitamines, calcium, enzymen en culturen, welke bijdragen aan een verbeterde spijsvertering.

Probeer eens onze mocktails met waterkefir of kombucha.

Kombu-wat?

Kombucha is een drankje dat ontstaat uit de fermentatie van gezoete 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!


**100% homemade | glutenvrij | geraffineerde suiker vrij
grasgevoerd vlees | lokaal | biologisch | gefermenteerd**

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

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur



 = vegetarisch

 = vegan