




Ontbijt – all day

Pannenkoekjes

9


- havermout | banaan | ei
- vegan - zonder ei 

*met beleg naar keuze: hazelnoot-chocopasta **OF** appel compôte & ahorn siroop*

*topping of choice: hazelnut-chocolate paste **OR** appel compôte & maple syrup*

Breakfast – all day

Pancakes

- oatmeal | banana | egg
- vegan – without egg 

Wentelteefjes

8,5

Ralph Moorman desem brood

French toast

Ralph Moorman sourdough bread

Goedemorgen

16,5

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

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

7,5

huisgemaakte granola | vers fruit

Yoghurt bowl

homemade granola | fresh fruit

met kokosyoghurt Abbot Kinney's +2,5

With coconut yoghurt Abbot Kinney's

Bananen-citroen brood  (ei) 4,95
Griekse yoghurt & besjes (lactose)

Banana – lemon bread  (ei)
Greek yoghurt & berries (lactose)

Spek met ei

9,5


Bacon & eggs

Desembrood van de grillplaat

8

Grilled sourdough bread

- huis gemarineerde ham | Ravenwaard kaas
- vegan kaas 

- home marinated ham | Ravenswaard cheese
- vegan cheese 


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

Geopend dinsdag – vrijdag 9:00 – 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
Gazpacho 	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)	8,5
Broth Bar burger	12,75
Galloway rund spek kaas	
Club sandwich	11,75
kip spek huisgemaakte mayo	
Zacht kruidige kip curry	16,5
zachte curry basmati rijst	
Groenten & kikkererwten curry 	12,5
met huisgemaakt brood 	
Linzen spaghetti 	12,5
spinazie grot champignons kokosroom knoflook peterselie	
Huisgemaakt brood  (ei)	8,5
belegd met bieten hummus & geitenkaas	
of plakjes jonge kaas	
Cesar salade met croutons	15,5
Salade nicoise	14,5
met huisgemaakt brood (ei)	
Salade met bieten & geitenkaas 	13,5
met croutons	

Lunch – all day

Broth: beef chicken vegan	
Granny's filled chickensoup	
Gazpacho 	
Thom Ka Kai – chicken broth	
Ramen – Japanese noodle soup	
<i>portion homemade pits & seeds bread with butter</i>	
Quiche lorraine (lactose)	
Broth Bar burger	
Galloway beef bacon cheese	
Club sandwich	
chicken bacon homemade mayo	
Mild spicy chicken curry	
soft curry basmati ric	
Veggie & chickpea curry 	
with homemade bread 	
Lentil spaghetti 	
chicken spinach cave mushrooms coconutcream garlic parsley	
Homemade bread  (egg)	
with beetroot hummus & goats cheese	
or Gouda cheese	
Cesar salad with croutons	
Salade nicoise	
with our homemade bread (egg)	
Red beetroot & goat cheese salad 	
with croutons	


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

Geopend dinsdag – vrijdag 9:00 – 18:00 uur

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur



 = vegetarisch

 = vegan



Snacks

Fermentatie plank

Huisgefermenteerd assorti

15

Fermentation platter

Selection of homemade ferments

Dip it

bietenhumus & tortilla chips

6,5

Dip it

beetroot humus & tortilla chips

Smoothie's

Bieten & bessen proteïne smoothie

rode biet | rode bessen | chia zaden
banaan | limoensap | bouillon

6

Red beetroot & berry protein smoothie

red beetroot | red berries | chia seeds
banana | lemonjuice | broth

Ice coffee de luxe met collageen

espresso | kokosmelk | banaan | chia
zaden | cacao | kaneel | bouillon

6

Ice coffe de luxe with collagen

espresso | coconut milk | banana | chia
seeds | cacao | cinnamon | broth

Mango & honing smoothie

mango | sinaasappel | Griekse yoghurt

6

Mango & honey smoothie

mango | orange | Greek yoghurt

Groene kracht smoothie

spinazie | banaan | sinaasappel | chia

6

Green power smoothie

spinach | banana | orange | chia

Peren & gember smoothie

chufamelk | banaan | peer | gember

6

Pear & ginger smoothie

chufamilk | banana | pear | ginger

High broth min. 2 pers

alleen op reservering

22,5

High broth min. 2 pers

on reservation only

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

Geopend dinsdag – vrijdag 9:00 – 18:00 uur

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur



 = vegetarisch

 = vegan



Zonder meuk gebak

Bananen-citroen brood  (ei)
met Griekse yoghurt (lactose) | fruit

New York cheesecake  (ei, lactose)

Pinda toffee 'chokbite' 

Chocolade brownie 'chokbite' 

Kokos – limoen taart

Wortelcake plak  (ei)


Haverkoekje 

Chokbites in de smaken:

- * cappuccino
- * caramel seasalt
- * lime sparkle
- * fruity fudge (notenvrij)

Ijscoupe met 3 bolletjes kokosroomrijis
Abbot Kinney & vers zomerfruit 

No shit added pastry

4,95 Banana lemon bread  (ei)
with Greek yoghurt (lactose) | fruits

3,95 New York cheesecake  (egg, lactose)

3,95 Peanut toffee 'chokbite' 

3,95 Chocolate brownie 'chokbite' 


3,95 Coconut-lime pie

3 Carrotcake slice  (egg)

2,5 Oatmeal cookie 

3,95 **Chokbites** in the following tastes:

- * cappuccino
- * caramel seasalt
- * lime sparkle
- * fruity fudge (nut free)

5,5 **Sundae** with 3 scoops of coconut
icecream & fresh summer fruit 

All our dishes & pastry are 100% homemade, if you have questions about the ingredients, we can always answer them.

Yes, we are really 100% glutenfree and we do not use starchy substitutes, but we work with almond flour, tigernut flour, coconut flour, tapioca, arrowroot, sweet potato and dates.

We ferment a lot! You'll always find some ferments somewhere, this is to aid digestion! Our Kombucha is also homemade, as is our waterkefir. We ferment veggies and our bread.

We soak our grains, lentils and chickpea's overnight. We do everything to make sure that our can digest and therefore ingest as much as possible from our organic food & grass fed meats.

And last but not least: our broths are made with grass fed bones, organic veggies, herbs & filtered water, stand for 2-3 days and are brought to flavour with Celtic seasalt


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

Geopend dinsdag – vrijdag 9:00 – 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 zelf!

Wat is waterkefir?

Bij waterkefir wordt 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 gezonde thee en een scoby. Scoby 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 9:00 – 18:00 uur

Zaterdag & zondag 9:00 – 17:00 uur



 = vegetarisch

 = vegan