

# TAART + GEBAK

Alle taarten en cakes zijn voor ongeveer 12 personen en volledig plantaardig. Al het gebak kan ook glutenvrij worden gemaakt.

## HOGE TAART ('BOTER'CREME)

<b>WORTELTAART</b> yuzu en walnoot	<b>52</b>
<b>REDVELVET</b> citrus en rood fruit	<b>52</b>
<b>RABARBERTAART</b> vanille en amandel	<b>52</b>
<b>CHOCOLADETAART</b> hazelnoot en ganache	<b>57</b>
<b>BESSENTAART</b> blauwe bes en lavendel	<b>59</b>

## TAART

<b>APPELTAART</b> rozijn, kaneel, abrikoos	<b>49</b>
<b>PERZIKTAART</b> witte perzik en jasmijn	<b>49</b>
<b>GEBAKKEN CHEESECAKE</b> citrus, roodfruit	<b>49</b>
<b>APPEL-KRUIMELTAART</b> zwarte bessen en cider	<b>49</b>
<b>WORTELTAART</b> yuzu, walnoot en dragon	<b>49</b>
<b>NO-BAKE-CHEESECAKE</b> keuze uit: citrus 'yoghurt' of rabarber-aardbei	<b>49</b>
<b>CITROENTAART</b> maanzaad, bessen en lemoncurd	<b>49</b>
<b>CHOCOLADETAART</b> lavendel, chocoladeganache	<b>54</b>

## CAKE & ZOET

<b>BROWNIES (PER 6)</b> pure chocolade, pecan, zeezout	<b>23</b>
<b>CUPCAKES (PER 6)</b> keuze uit: appelkruimel, red velvet, vanille, rabarber, peer of lavendel	<b>22</b>
<b>ARRETJESCAKE</b> cacao, hazelnoot en koffie	<b>39</b>
<b>COURGETTECAKE</b> citrus, bessen	<b>39</b>
<b>PERENCAKE</b> chai en bruine boter	<b>39</b>
<b>GRANOLAKOEKEN (PER 6)</b> noten, zaden, agave	<b>19</b>
<b>CINNAMONROLLS (PER 6)</b> kaneel en yuzu	<b>28</b>

## THEMATAART (EXTRA KOSTEN)

**ALLEEN MOGELIJK BIJ HOGE TAARTEN**

<b>VERJAARDAGSTAART SIMPEL</b> met cijfer en kaarsje	<b>7</b>
<b>THEMATAART UITGEBREID</b> volledig thema op maat	<b>18</b>