

TAPAS ~ VEGAN

HUMMUS

zes LEVENSBOOMSOEP*

vijf vijftig

GROENTENTEMPURA

zes MISOSOEP*

zes

TAPENADE van OLIJF & CITROEN

zes TOFUKROKETJE

dertien

PIITIGE BLOEMKOOL

zes fris winterslaatje & zwarte look

met geroosterde knoflook

SHARING PLATES:

veertien

ARTISJOKHARTEN*

TAPASBORD

MIXED TAPENADES

*glutenfree

zeven vijftig

HOOFDGERECHTEN

WINTERSE OVENSCHOTEL ~ glutenfree

zestien vijftig

geitenkaas, mosterdsaus, seizoensgroenten, rijst

SPECIALITEIT van de LEVENSBOOM ~ vegan | glutenfree

zeventien vijftig

elke dag anders

SEITANSTEAK met RODE WIJNSAUS ~ vegan

zeventien vijftig

seitan, geroosterde groenten, kappertjes, truffelsaus, truffelaardappel

BUDDHA BOWL (SALADE) ~ vegan | glutenfree

achttien vijftig

seizoensgroenten, shii-take, artisjok, cashew, kimchi, zwart sesamzaad, incabrood, himalayazout, seaweed dressing & superfoods

LEVENSBOOMPASTA ~ kan vegan | glutenfree

negentien vijftig

spaghetti van koolrabi, halloumi, shii-take, zwarte look, bladgroenten

FILET PUR van BUTTERNUT ~ vegan | glutenfree

negentien vijftig

butternutpompoe, wintergroenten, pompoe risotto, macadamiakaas

wijnsuggestie: clearly organic, Spanje 2012 ~ 50% syrah 50% cabernet sauvignon (vegan)



SEIZOENSMENU (VANAF 2 PERSONEN) ~ VEGAN

SHARING PLATE

tapenades & pickles

:

FILET PUR van BUTTERNUT

butternutpompoen, wintergroenten, pompoenrisotto, macadamiakaas

:

CHOCOLATE PEAR CHIA PUDDING

chocolade, peer, cashewcream, pudding van chiazaadjes

zevenendertig vijftig p.p.

PROEVERTJESMENU (VANAF 2 PERSONEN) ~ VEGAN

SHARING PLATE - TAPASBORD

hummus, groententempura, tapenade van olijf & citroen, artisjokharten, pittige bloemkool

:

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

elke dag anders

:

ROVERSBORD

vegan cheesecake, chiapudding, crumble

zevenendertig vijftig p.p.



DESSERT

CHOCOLATE PEAR CHIA PUDDING ~ vegan glutenfree chiazaadjes, peer, chocolade, cashew cream	acht
CHEESECAKE ~ vegan glutenfree raw cashew, limoen, kokos, vlierbloesem & goji, amandel, dadel	negen
LEVENSBOMCRUMBLE ~ kan vegan appel, seizoensfruit, ijs	zeven
DAME BLANCHE ~ kan vegan glutenfree vanille ijs, chocolade	zes vijftig
ROVERSBORD ~ kan vegan	tien

DIGESTIEF

AMARETTO	zes
LIMONCELLO	vijf vijftig
CALVADOS	negen
COGNAC gaultier	zes vijftig
WHISKY the singleton, 12 years, single malt	zes vijftig
glenkinchie, 12 years, single malt	zeven
bowmore, 12 years, single malt	zeven
connemara, 12 years, single malt	acht
HOMEMADE Jenever: vlierbloesem ~ dennen ~ sleedoorn	vier vijftig



DE LEVENSBOOM

Restaurant de levensboom is een duurzaam restaurant dat gezonde voeding aanbiedt. Voeding die voornamelijk plantaardig is. We werken op het ritme van de seizoenen, met zoveel mogelijk biologische producten die lokaal geteeld en vervaardigd worden:

- ~ biogroenten uit de permacultuurtuin 'Samenland' in Sint Truiden en van 'Bio bij Bernd' in Herk de Stad. Deze groenten worden lokaal en biologisch geteeld, op het ritme van de seizoenen, vers van het veld, meteen op uw bord.
- ~ biosappen van de drie wilgen. Geperst uit vers fruit en dus boordenvol vitamientjes.
- ~ biobieren van biobrouwerij Jessenhofke uit Kuringen.
- ~ biowijnen van pure organic wines uit Bree en wijnhandel Bollen uit Hasselt.
- ~ huisgemaakte limonades, likeuren...

Soms duurt het wachten iets langer. Dat komt omdat we alles vers en met de hand bereiden. Hier geen microgolf of kant-en-klare producten. U kan er op vertrouwen dat alles wat op uw bord verschijnt, vers, eerlijk en duurzaam gemaakt werd, met respect voor mens en leefmilieu.



OVERZICHT ALLERGENEN

TAPAS

hummus: gluten

tempura van groentjes:

bruschetta met olijventapenade: gluten, noten

gegrilde wortel met truffel:

artisjokharten:

VOORGERECHTEN

levensboomsoep:

miso-soep:

herfsttoast: gluten

tapasbord: gluten

HOOFDGERECHTEN

herfstige ovenschotel: geitenmelk

specialiteit van de levensboom:

seitanstoverij: gluten

buddha bowl: gluten, noten, sesam

levensboom-pasta:

filet pur van butternut:

Gelieve mogelijke allergieën te vermelden bij het doorgeven van uw bestelling. Aangezien in de levensboom heel wat noten verwerkt worden, kan elk gerecht er eventueel sporen van bevatten.

