

CAFE DE CEUVEL

KIJK
BINNENIN
VOOR HET
MENU

LEES HIER
**HET
VERHAAL**

WIJ ZIJN OP
EEN MISSIE
OM ONS
CAFÉ-RESTAURANT
ZO DUURZAAM
MOGELIJK
TE MAKEN.

KRINGLOPEN SLUITEN

Niet alleen selecteren we onze ingrediënten en leveranciers nauwkeurig, we sluiten ook zoveel mogelijk kringlopen op locatie. Zo hebben we een **aquaponics systeem** in onze **kas** op het dak gebouwd. Daarnaast is Café de Ceuvel uit vrijwel alleen gerecyclede materialen gebouwd, zoals 80 jaar oude meerpalen uit de haven van Amsterdam en een strandpaviljoen van de reddingsbrigade in Scheveningen.

OVER DE CEUVEL

Café de Ceuvel is onderdeel van De Ceuvel, een **voormalige scheepswerf** getransformeerd tot **duurzame broedplaats** door oude woonboten op het land te tillen en te voorzien van duurzame technologieën zoals composttoiletten, warmtewisselaars, zonnepanelen en helofytenfilters. Het terrein van de oude scheepswerf is vervuild met zware metalen en een zorgvuldig geselecteerde combinatie van planten groeit tussen de woonboten om de grond van deze gifstoffen te zuiveren.

RONDLEIDINGEN, WORKSHOPS EN EDUCATIE

De Ceuvel is een plek voor **inspiratie** en **reflectie** op een mogelijke toekomst. Wij bieden op verzoek **rondleidingen** aan voor bedrijven en scholen. Daarnaast organiseren wij **workshops, filmavonden, muzikale sessies, lezingen en festivals**. De Ceuvel is een inspirerende plek om **meetings, productpresentaties, persconferenties, lezingen en andere privé-evenementen** te organiseren. Verschillende boten op De Ceuvel zijn hiervoor te huur. Kijk voor meer informatie omtrent de rondleidingen, het culturele programma en de zaalverhuur op **onze website**.



KOFFIE

ESPRESSO	2,00
DUBBELE ESPRESSO	2,50
AMERICANO	2,60
CAPPUCCINO	
☉ havermelk	2,60
koemelk	2,80
LATTE	
☉ havermelk	2,70
koemelk	2,90
LATTE MACCHIATO	
☉ havermelk	2,90
koemelk	3,10
FLAT WHITE	
☉ havermelk	3,10
koemelk	3,30
EXTRA SHOT	0,50

THEE

VERSE MUNT	2,60
VERSE GEMBER & CITROEN	2,60
EARL GREY	2,30
JASMIJN	2,30
ROOIBOS	2,30
GREEN SENCHA	2,30
KAMILLE	2,30
DUTCH HARVEST - HENNEP	2,40
VONDELPRET	2,40
van Mokums Meng Meesters	
CHAI LATTE	
☉ havermelk	3,10
koemelk	3,30
MATCHA LATTE	
☉ havermelk	3,10
koemelk	3,30

Onze koffie is gebrand door 'Café Keppler Koffie', niet veel meer dan een kilometer hier vandaan. Het wordt door 'This Side Up', een kleine specialiteits-koffiehandelaar geïmporteerd.

WIST JE DAT...
HAVERMELK
MINSTENS
ZO LEKKER IS
EN BETER VOOR
HET MILIEU?

Hun missie is om de koffiehandel transparant en eerlijk te maken door rechtstreeks met de boer te handelen en een eerlijke prijs te bieden. Deze ligt nog hoger dan bij de standaard fairtrade-koffie.

SAP

SCHULP APPELSAP	2,60
SCHULP SINAASAPPELSAP	2,60
SCHULP TOMATENSAP	2,60

VERSE ABC SAP:

appel, biet, wortel met een vleugje gember en limoen

klein	3,00
groot	5,00

KOMBUCHA 1,5%	3,75 / 19,50
van The Buch Brothers	(glas/fles)
Jasmin-K	
Earl-K	

FRISDRANK

Onze frisdranken worden lokaal geproduceerd. Waarom zouden we met grote bedrijven werken die met vervuilende vrachtwagens rijden, gevuld met glas, water en suiker, als 'Saru Soda' in Amsterdam de beste geconcentreerde siropen maakt met biologische en natuurlijke ingrediënten?

We hebben een prikwatertap zodat we deze siropen kunnen aanlengen tot de lekkerste drankjes!

TADAAA
CEUVEL FRISDRANK
OOK TE KOOP IN HET
WINKELTJE!



MATÉ-GINSENG	2,60
GENBER EN CITROENGRAS	2,60
VLIERBLOESEM	2,60
RABARBER	2,60
TONIC	2,60
CEUVEL PRIKWATER	2,00
met een frisse garnering	

WARME DRANKJES

CHOCOLADEMELK

Tony's Chocolonely	2,80
☉ Oatly chocolademelk	2,60

HUISGEMAAKTE SLAGROOM	0,50
met een korreltje zout	

WARME APPELSAP

met kaneel	3,00
met jutter	6,00

PURE KAKAW DRANKJE

☉ water	4,00
☉ havermelk	4,50

Nieuw op onze kaart is het cacao drankje van **Pure Kakaw**. Deze 100% pure cacao brokken met helende werking zijn op een eerlijke manier verkregen en verwerkt.



TAARTJES

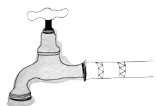
- HELE DAG VERKRIJGBAAR -

Help jij ons bij de zoektocht naar nieuwe lekkere en verantwoorde taartjes? Vraag het barpersoneel naar het huidige aanbod!

☉ TAARTJES VAN SHARP SHARP	4,20
- don't be chai, pumpkin pie	
- choco coco (zonder noten)	
- mochoko (koffie en chocolade)	

BREAD & BUTTER CAKE	4,25
met huisgemaakte jam	

+ slagroom	0,50
------------	------



BIER



OP TAP

OP FLES

GULPENER PILSNER 5%
 een subtiele, hoppige smaak
 met een lekker fris bittertje

fluitje	2,40
vaasje	2,70
pint	5,30

VLIERBIER 5% 3,25
 gulpener pilsner met
 vlierbloesemlimonade

HEMELSWATER 4,70
CODE BLOND 5,7%
Brouwerij de Prael
 gebrouwen van regenwater,
 met een lichte citrusmaak

GULPENER UR-HOP 6% 4,90
 uniek hoppig karakter met
 een volle bittere smaak

MR. PIETERSEN 7,5% 4,90
 het heerlijke Ceuvelbiertje
 met Gulpener gebrouwen

GULPENER SEIZOENSBIER -
 voor ieder weer wat wils

WISSELTAP -
 op zoek naar het
 allerlekkerste biertje



STERK

JUTTER	3,00
JONGE JENEVER - ZUIDAM	2,70
OUDE JENEVER - BAKERS BEST	5,50
gemaakt van oud brood	
WODKA - KETEL ONE	4,50
RUM - FLYING DUTCHMAN	5,50
bruin	
RUM - TRES HOMBRES	12,00
La Palma, bruin, 13 jaar oud	
GIN - BOBBY'S GIN	6,00
RUBY PORT - KOPKE	4,50
WHISKEY - MILLSTONE	
5 jaar oud - single rye	7,00
12 jaar oud	10,00
HUISGEMAAKTE KOFFIELIKEUR	4,00

OEDIPUS THAI THAI (Tripel) 8% 4,90
 kruidig met een vleugje citrus,
 sinaasappelschil en koriander

OEDIPUS MANNENLIEFDE 4,80
(Saison) 6%
 met szechuanpeper en
 citroengras

OEDIPUS MAMA (American Pale Ale) 5% 4,90
 een verfrissende ale, gebrouwen
 met centennial- en motuekahop

GULPENER & DE PRAEL 3,80
AAN LAGER WAL (Session Lager) 3,5%
 met een bittere structuur

BUDELS MALT 0% 2,60

BROUWERIJ 'T IJ

FLINK (Blond) 4,7% 4,40
 een verfrissend bitter, licht
 fruitig biertje met aroma's van
 verse kruiden

IJ-WIT (Wit) 6,5% 4,80
 frisse smaak met een
 vleugje koriander, citroen en
 een subtiele, zoete nasmaak

NATTE (Dubbel) 6,5% 4,60
 donker bier met een
 geroosterde smaak van
 bruine suiker, noten en pruimen

ZATTE (Tripel) 8% 4,60
 een vol biertje met een
 frisse afdronk

COLUMBUS (Amber) 9% 4,90
 een krachtig hoppig bier met
 donkere aroma's van
 chocolade, graan en fruit

I.P.A. (India Pale Ale) 7% 4,90
 een donker blond bier
 fruitig en hoppig

MIX SPECIALS

Doordat wij werken met seizoens
 gebonden producten, kan de
 garnering van de cocktail wisselen.
 Wees gerust: het barpersoneel maakt
 altijd wat moois voor je!

WODKA & VLIERBLOESEM	7,00
JENEVER & TONIC	7,50
JENEVER & RABARBER	7,50
BLOODY MARY	7,50
RUM, GEMBER & CITROENGRAS	8,50

LUNCH

TUSSEN 12:00-16:00 UUR

WE STREVEN ERNAAR EEN PODIUM VOOR ECHT GOED ETEN TE ZIJN. ETEN DAT NIET ALLEEN LEKKER, GEZOND EN BETAALBAAR IS, MAAR OOK GOED VOOR DE PLANEET. WE ZIJN CONTINU BEZIG MET HET VERBETEREN VAN DEZE BALANS.



HEB JE EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN!

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| CROISSANT
geserveerd met jam | 2,60 |
|  SOEP VAN DE DAG
soep met groenten van het seizoen, geserveerd met brood | 6,75 |
| KIMCHI TOSTI
met kimchi en drie kazen van de Kaaskamer: Comté Alpage (Frankrijk, koe, 18 maanden oud, rauwmelks), Tilsiter Havarti (Denemarken, schaaap) en Tynjetaler (Friesland, koe)
geserveerd op desembrood met wasabi mayonaise | 5,90 |
|  BLAUWE KAAS EN KIKKERERWTEN MUFFIN
gemaakt van veganistische blauwe kaas en walnoten,
geserveerd met zoete aardappel friet en chipotle mayonaise | 7,75 |
| BROODJE OESTERZSWAMKROKETTEN
gemaakt van oesterzwammen gegroeid op koffiedik,
geserveerd met desembrood en mosterdsla | 8,50 |
|  BROODJE VEGANISTISCHE TONIJN
met pulled pruikzwam, kappertjes, olijven, rode ui, peterselie
en mayonaise, geserveerd op twee sneetjes desembrood | 8,50 |
|  BELUGA LINZEN EN POMPOEN SPAGHETTI SALADE
geserveerd met tahini dressing en geroosterde
seizoens groenten | 10,75 |

TAARTJE?

KIJK OP DE
KAART MET
KOFFIE EN
THEE

KINDER TOSTI 4,75

MET CEUVEL SAUS,
GESERVEERD OP
DESEMBROOD



DINER

VANAF
18.00

HEB JE EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN!

VOORGERECHT

-  **SOEP VAN DE DAG** 6,75
soep met groenten van het seizoen
geserveerd met brood
-  **BELUGA LINZEN EN SPAGHETTI
POMPOEN SALADE** 8,50
geserveerd met tahini dressing en
geroosterde seizoens groenten


HOOFDGERECHT

-  **ERWTENSOEP MET ROKERIGE
TEMPEH** 12,80
geserveerd met roggebrood en
gerookte koningsoesterzwam
- BLANQUETTE VAN
SEIZOENSGROENTEN** 15,50
een Franse stoofpot in een roomsaus
met een perfect ei en polentafriet
met tartaarsaus
- ARANCINI** 16,00
gefrituurde risottoballen met
paddenstoelensaus en seizoens
paddenstoelen
-  **WEEK SPECIAL** prijs
v.d.
dag

KIDS

- ARANCINO** 9,25
gefrituurde risottobal met gegrilde
groenten en mayonaise

BIJGERECHT

-  **ZOETE AARDAPPEL FRIET** 5,75
met chipotle mayonaise
-  **FRIET** 4,50
met Ceuvel mayonaise
-  **GEGRILDE GROENTEN** 4,75
met tahini saus

DESSERT

- CHOCOLADE BROWNIE** 8,25
met Amarena kersen en vanille zeezout slagroom
- KAASPLANKJE** 9,25
een selectie van 3 kazen van De Kaaskamer, geserveerd met
vijgenbrood en een meergranen bol

Café de Ceuvel wil graag een **verschil maken** in de wereld, en dat begint op je bord. Het **wereldvoedselsysteem** is de grootste oorzaak van klimaatverandering en een scala aan andere sociale problemen. Wij zijn daarom op zoek naar wat écht goed eten en drinken is. Dat gaat verder dan een labeltje waar **'biologisch'** op staat.

Onze groentes komen waar mogelijk uit lokale **stadslandbouwprojecten**, zoals onze eigen kas op het dak, de **'50/50-green' tuin** van het Leger des Heils en **Mijn Stadstuin** in Amsterdam West.

