

MENU - BIJ DE TUINMAN | DE HOORNEBOEG

Bij de Tuinman zet groentes in de hoofdrol van de gerechten. Vaak hebben we per week een 'wisselende cast' die de show stelen, omdat we zoveel mogelijk groente gebruiken die op dat moment het lekkerst zijn. Het kan zijn dat een gerecht daardoor anders is dan bij je vorige bezoek.

TAART

APPELCIDERTAART 5.5

Onze huisgemaakte appeltaart gemaakt met cider van Elegast, voorheen gemaakt op De Hoorneboeg, tijm uit onze kas of tuin en noten

SHARP SHARP ✓ GV 5.3

Vegan, suiker- en glutenvrije taartjes van Sharp Sharp uit Rotterdam Vraag gerust welke smaken we allemaal hebben, we laten ze graag zien

NO WASTE CAKE 4.5

We houden niet van verspillen en gebruiken overgebleven groente en fruit graag in onze cakes. Vraag onze bediening welke groente of fruit deze week gered zijn. (bevat verschillende noten)

HONING-AMANDEL KORIANDERZAAD TAART 5.5

Soms met een beetje honing van de Hoorneboegse bijen die achter het terras wonen (maar de meeste honing daar is voor de bijen zelf)

VOOR DE KINDEREN. KIDS ONLY!

BROODJE MET KAAS OF JAM 4.5

TUINMANS PIZZA

Pizza gemaakt van krokante pita met tomatensaus, kaas en groente

KLEIN 6.5
GROOT 8

✓ = Vegan

HEB JE EEN BELANGRIJKE VOEDSEL ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN!

ONTBIJT (TOT 11:30U)

GRANOLA. FRUIT EN YOGHURT GV 7.5

- Liever met soya yoghurt? Dat kan!

NO WASTE PANCAKES ✓ GV 10.5

Met vers fruit en ahorn siroop, gemaakt met groente of fruit dat we liever niet willen verspillen.

Kleiner portie voor de kinderen: 7

CROISSANT MET BOTER EN JAM OF KAAS 4.5

ONTBIJTPLANKJE 14.5

Yoghurt met vers fruit en huisgebrande granola, croissant met boter en jam, zuurdesem boterham met kaas van de Lindenhoff

LUNCH (12:00U – 14:30)

SALADE VAN DE TUINMAN 16.5

Geserveerd met een stukje brood* & dip (glutenvrij* en/of vegan mogelijk)

TUINMAN HEEFT TREK 18.5

Een soep van het moment, rijk belegde desemboterham* en een kleine salade van de Tuinman (glutenvrij* en/of vegan mogelijk)

AUBERGINE CAPONATA 17.5

Gepofte aubergine met caponata saus, labneh, peterselie-chili-salsa en pita (glutenvrij* en/of vegan mogelijk)

GEBAKKEN COURGETTE & GEMARINEERDE ARTISJOK ✓ GV 16.5

met krokante polenta, gebakken kappertjes, gemarineerde courgette en citroen veganaise

NEDERLANDSE BUFFEL-BURRATA 15.5

Met focaccia en voorjaarsgroente

*** Liever met glutenvrij brood? + 1,-**

✓ = Vegan

HEB JE EEN BELANGRIJKE VOEDSEL ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN!

VOOR DE KINDEREN. KIDS ONLY!

BROODJE MET KAAS OF JAM 4.5

TUINMANS *KINDER*-PIZZA

Kinder Pizza gemaakt van krokante pita met tomatensaus, kaas en groente

KLEIN 7

GROOT 8.5

BORREL (15:00u – 17:30u)

PORTIE GROENTEMANNEKES (6 STUKS) ✓ 8.5

Groente bitterballen van de Heeren van Loosdrecht met mosterd

BREEKBROOD MET MOESTUINKRUIDENBOTER EN DIPS 9.5

Met wisselende dips

KROKANTE POLENTA ✓ en GV 8

Frites van mais griesmeel met veganaise

TUINMANSPLANK 22.5

Borrelplank voor +/- 2 personen

Brood met dips, groentemannekes, gemarineerde groente,

Kaas (van de Lindenhoff) en groentechips

Tijdens de zomertijd zijn we weer open tot 21:00u en serveren we diner met het 'Tafeltje van de Tuinman': een drie-gangen verrassingsmenu voor €42,50. Elke paar weken wisselen we het menu, op basis van onze moestuin oogst en die van de boeren en tuinderijen waarmee we samenwerken.

Geef bij je reservering direct eventuele voedsel allergieën door.

*✓ = vegan

HEB JE EEN BELANGRIJKE VOEDSEL ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN!
