

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

ROSE EN VANILLA ✓ GV 5.5

Vegan, suiker- en glutenvrije taartjes van Rose & Vanilla.

- Chocolade kokos taart (bevat o.a. paranoten) OF:
- Mango & Yuzu Cheesecake

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 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)

KNOLSELDERIJ MET PADDENSTOELEN ✓ 17.5

Zuurdesembrood met dungseden gepofte knolselderij, gerookte aardpeer-veganaise, gebakken koningszwam en kastanje-chili-olie
(glutenvrij* mogelijk)

GEVULDE AREPA MET CORTIDO & SALSA ROJA GV 17.5

Krokant maisbrood gevuld met bonen en kaas, geserveerd met gefermenteerde kool en pittige tomatensaus (vegan mogelijk)

NEDERLANDSE BUFFEL-BURRATA 15.5

Met focaccia, wisselende groente en chimichurri

* 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

LOADED NACHOS GV 9

Met gebakken bonen, crème fraîche en salsa roja

TUINMANSPLANK 22.5

Borrelplank voor +/- 2 personen

Brood met dips, oesterzwam-bitterballen, gemarineerde groente,

Kaas (van de Lindenhoff) en groentechips

DINER (18:00u – 21:00u) (T/M 19 OKTOBER)

Tijdens de zomertijd zijn we 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 voedselallergieën door.

Het weekend dat de wintertijd in gaat zijn we open tot 17:00u.

Diner is dan alleen mogelijk in private dining vorm op aanvraag.

*✓ = vegan

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