

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 net anders is dan bij je vorige bezoek.

TAART

PRUIMEN-RICOTTA-KARDEMOM TAART 5.5

Onze nieuwe huisgemaakte taart

ROSE EN VANILLA ✓ GV 5.5

Vegan en glutenvrije taartjes van Rose & Vanilla.

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

NO WASTE CAKE 4.8

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

GROOT

6.5
8

✓= Vegan

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

ONTBIJT (TOT 11:30U)

GRANOLA, FRUIT EN YOGHURT GV 8.5

- Liever met soya yoghurt? Dat kan!

BANANA PANCAKES ✓ GV 10.5

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

Kleiner portie voor de kinderen: 7

CROISSANT MET BOTER EN JAM OF KAAS 4.5

ONTBIJTPLANKJE 15

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 16.8

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

TUINMAN HEEFT TREK 19

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

BROODJE BOS ✓ 17.5

Zuurdesembrood met gepofte knolselderij, gerookte en gepickelde paddenstoelen, kastanje-chili-olie en veganaise (glutenvrij mogelijk)

INDONESISCHE AUBERGINE STOOF ✓ GV 18.5

Met krokante kokos-limoen polenta en 'smashed' komkommer

PINSA MET ZOETE AARDAPPEL & PAARSE WORTEL 15.5

Met salie-hazelnootpesto en geitenkaas

* Liever met glutenvrij brood? + 1,-

✓= Vegan

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

BORREL (15:00u – 17:00u)

PORTIE GROENTEMANNEKES (6 STUKS) ✓	9
<i>Groente bitterballen van de Heeren van Loosdrecht met mosterd</i>	
OESTERZWAM BITTERBALLEN (6 STUKS)	9,5
BREEKBROD MET MOESTUINKRUIDENBOTER EN DIPS	9,5
<i>Met wisselende dips</i>	
PINSA VAN HET MOMENT	15,5
KROKANTE POLENTA	9
<i>Met een wisselende dip</i>	

DINER

In zomertijd zijn we open tot 21:00u en is het mogelijk om een 'Tafeltje van de Tuinman' te boeken: een wisselend 3-gangen-verrassingsmenu voor €47,- p.p.
We maken elke paar weken een ander verrassingsmenu met onze oogst en die van de tuinders en mooie leveranciers waarmee we samenwerken.
Wanneer de wintertijd weer in gaat sluiten we om 17:00u en is het alleen mogelijk om met een besloten groep te dineren. (vanaf 15 personen)

Bekijk ook onze evenementen agenda op www.bijdetuinman.nl
en het programma van De Hoorneboeg op www.dehoorneboeg.nl
