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

APPEL-RICOTTATAART MET KARDEMOM 5,8
Onze nieuwe huisgemaakte taart

ROSE & 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 5
We houden niet van verspillen en gebruiken overgebleven groente en fruit graag in onze cakes. Vraag onze bediening welke groente of welk fruit deze week gered zijn. (bevat verschillende noten)

HONING-AMANDELTAART 5,8
Met koriaanderzaad. 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* 8,5
- *Liever met soyayoghurt? Dat kan!*

KROKANTE VIETNAMESE VEGAN OMELET ✓ *GV* 10,5
- *Met een hartige vulling*

BANANA PANCAKES ✓ *GV* 10,5
Met vers fruit en ahornsiroop, gemaakt met fruit dat we liever niet willen verspillen.
Kleinere 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 18
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)*

KROKANTE KNOLSELDERIJ BURGER 19,5
Gemarineerde paddenstoel, gerookte no-waste-knolselderij-veganaise, geserveerd met friet en sla

MAISTORTILLA MET MISO SPITSKOOL & MOLE BLANCO ✓ *GV* 17,5
Spitskool gebakken met gekarameliseerde ui-miso boter, mole van witte bonen en amandel met kimchi jam en groene peper-amandel salsa

PINSA MET WITLOF, PASTINAAK EN DRUIF 16,5
Met gepofte knoflook crème fraîche en dragon-peterselie pesto

**** 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
Groente bitterballen van de Heeren van Loosdrecht met mosterd

OESTERZWAM BITTERBALLEN (6 STUKS) ✓ 9.5

BREEKBROOD MET MOESTUINKRUIDENBOTER EN DIPS 9.5
Met wisselende dips

PINSA VAN HET MOMENT 15.5

TEMPURA VAN GEMARINEERDE ARTISJOK ✓ 9
Met vegan tartar

DINER

In de wintertijd sluiten we om 17:00u en is het alleen mogelijk om met een besloten groep te dineren. (vanaf 15 personen)

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.

✓= Vegan

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