

MENU - BIJ DE TUINMAN | DE HOORNEBOEG

TAART

APPELCIDERTAART 4.5
Onze appeltaart gemaakt met cider van Elegast, gemaakt op De Hoorneboeg, tijd uit onze kas en noten

SHARP SHARP ✓ 4.5
*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 3.5
We houden niet van verspillen en gebruiken overgebleven groente en fruit graag in onze cakes. Vraag de bediening welke groente of fruit deze week gered zijn

ONTBIJT (TOT 12:00U)

STEVIG ONTBIJT 11.5
- Overnight oats met fruit
- Croissant
- Ontbijtmuffin
- Sap
- Een kop koffie of thee

VEGAN ONTBIJT ✓ 10.5
- Toast met scrambled tofu en erwt-spinazie hummus met kiemgroente
- Sap
- Een kop koffie of thee

*✓ = Vegan / Vegan mogelijk

LUNCH (12:00U – 15:30U)

SALADE VAN DE TUINMAN ✓ 14.5
Geserveerd met een stukje brood & dip

TUINMAN HEEFT TREK 18.5
Een soep van het moment, rijk belegde desemboterham, salade van de Tuinman

WORTELBURGER 15
Met rode uien chutney, tomaten-radijs salsa & limoenmayonaise, geserveerd met wilde friet & salade

KIMCHI PANNENKOEKJES ✓ 16
Met gestoomde paksoi, pittige gember-limoen soja dressing, ponzu mayonaise & tamari-zonnebloempitten

BORREL (15:00U – 18:00U)

BORRELPLANK 11.5 P.P.
Brood met (on)kruidenboter en kruidenpesto, groentemannekes, gegrilde groente, kimchi pannenkoekjes & nootjes

PORTIE GROENTEMANNEKES ✓ 6.5
Groente bitterballen van de Heeren van Loosdrecht

*✓ = Vegan / Vegan mogelijk

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

VOOR DE KINDEREN, EN DE KINDEREN ALLEEN

BROODJE MET KAAS OF JAM (TOT 18:00U) 4.5

TUINMANS PIZZA

Pizza gemaakt van krokante pita met tomatensaus, kaas en groente

KLEIN 6.5

GROOT 8

PASTA PESTO 6.5

Met verse huisgemaakte basilicum-pesto

*✓ = Vegan / Vegan mogelijk

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

DINER (VANAF 18:00U)

VOORGERECHT:

VOORGERECHT VAN HET SEIZOEN

Elke week een ander gerecht met de oogst van het moment 8.5

GEPOFTE KOOLRABI & KOOLRABI CEVICHE

Met ricotta, dragon, citroen en een lavash cracker 8.5

HOOFDGERECHT:

MISO-AUBERGINE ✓ 18.5

Met citroen-krieltjes, gestoomde paksoi, pittige gember-limoen soja dressing & pickle

TUINMANS HOOFD 18.5

Elke week een ander gerecht met de oogst van het moment

NAGERECHT:

DAGDESSERT ✓ 7.5

Iedere week een ander dessert

DECONSTRUCTED CHEESECAKE 7.5

Met fruit van het moment, hazelnootcrumble & olijfolie

*✓ = Vegan / Vegan mogelijk

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