

MENU - BIJ DE TUINMAN | DE HOORNEBOEG

TAART

APPELCIDERTAART 4.5
Onze appeltaart gemaakt met cider van Elegast, gemaakt op De Hoorneboeg, tijm 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

MAIS-COURGETTE BURGER 15.5
Met chipotle mayonaise en gefermenteerde rode kool geserveerd met wilde friet & salade

GEBAKKEN UPMA ✓ 15
Krokant kruidig koekje op basis van kikkererwten en polenta met geroosterde tomaten, tomatenchutney, labneh en kruidenolie

BORREL (15:00U – 18:00U)

JAPANSE RODEKOOLPANNENKOEKJES 7.5
Geserveerd met een gember-soyadip en sriracha mayonaise

PORTIE GROENTEMANNEKES ✓ 6.5
Groente bitterballen van de Heeren van Loosdrecht

BREEKBROOD MET TUINKRUIDENBOTER, PESTO EN TAPENADE 8.5

*✓ = 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

Met verse huisgemaakte basilicum-pesto

6.5

*✓ = 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

LANGZAAM GEGAARDE KNOLSELDERIJ

Met gekarameliseerde ui, opleg kaas, spinazie en kruidenolie 8.5

HOOFDGERECHT:

GEROOSTERDE SAVOOIEKOOL & GEGRILDE MAIS ✓ 18.5

Met aardappelmousseline, vegan hollandaise, peterselie-jalapeño salsa en hartige granola

TUINMANS HOOFD

Elke week een ander gerecht met de oogst van het moment 18.5

NAGERECHT:

DAGDESSERT ✓ 7.5

Iedere week een ander dessert

DECONSTRUCTED CHEESECAKE

Met fruit van het moment, hazelnootcrumble & olijfolie 7.5

*✓ = Vegan / Vegan mogelijk

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