

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	4.5
<i>Onze appeltaart gemaakt met cider van Elegast, gemaakt op De Hoorneboeg, tijd uit onze kas of tuin en noten</i>	
SHARP SHARP ✓ GV	4.5
<i>Vegan, suiker- en glutenvrije taartjes van Sharp Sharp uit Rotterdam Vraag gerust welke smaken we allemaal hebben, we laten ze graag zien</i>	
NO WASTE CAKE	3.5
<i>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 noten)</i>	
HONING-AMANDEL KORIANDERZAAD TAART	4.5
<i>Soms met een beetje honing van de Hoorneboegse bijen die achter het terras wonen (maar de meeste honing daar is voor de bijen zelf)</i>	

VOOR DE KINDEREN. KIDS ONLY!

BROODJE MET KAAS OF JAM	4.5
TUINMANS PIZZA	
<i>Pizza gemaakt van krokante pita met tomatensaus, kaas en groente</i>	
KLEIN	6.5
GROOT	8

*✓ = Vegan

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

ONTBIJT (TOT 12:00U)

GRANOLA. FRUIT EN YOGHURT GV	6.5
<i>- Liever met soya yoghurt? Dat kan!</i>	
VEGAN BANANA PANCAKES ✓ GV	7.5
<i>Met vers fruit en ahorn siroop</i>	
Kleiner portie voor de kinderen:	5
KROKANTE VIETNAMESE VEGAN OMELET ✓ GV	8
<i>Van rijstpapier, kokosmelk, met een hartige vulling</i>	
LUNCH (12:00U – 14:30)	
SALADE VAN DE TUINMAN	16.5
<i>Geserveerd met een stukje brood & dip (vegan mogelijk)</i>	
TUINMAN HEEFT TREK	18.5
<i>Een soep van het moment, rijk belegde desemboterham, salade van de Tuinman (vegan mogelijk)</i>	
<i>> Liever met glutenvrij brood? + 1,-</i>	
CLUB MOESTUIN	15
<i>Zuurdesemtoast, gemarineerde artisjok, gegrilde courget, Remeker-kaas Little gem, radijs-pickle & kappertjes-mayonaise</i>	
<i>Geserveerd met groentechips</i>	
<i>> Liever met glutenvrij brood? + 1,-</i>	
BROCCOLI FALAFEL OP PLATBROOD	16.5
<i>Met hangop, pimienta de padron salsa, gebakken meiraap & pickle (vegan mogelijk)</i>	
TOSTADA VAN MAISTORTILLA MET PITTIGE GEMARINEERDE BIET ✓ GV	15
<i>Crème van krombekbonen, gekarameliseerde rode ui, limoen-mayonaise & een zoetzuur van koolrabi</i>	

*✓ = Vegan

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

VOOR DE KINDEREN, KIDS ONLY!

BROODJE MET KAAS OF JAM	4.5
TUINMANS PIZZA	
<i>Pizza gemaakt van krokante pita met tomatensaus, kaas en groente</i>	
KLEIN	6.5
GROOT	8

BORREL (15:00U – 17:30U)

PORTIE GROENTEMANNEKES (6 STUKS) ✓	7.5
<i>Groente bitterballen van de Heeren van Loosdrecht met mosterd</i>	
BREEKBROOD MET KRUIDENBOTER EN DIPS	8.5
GEMENGDE OLIJVEN OP KRUIDENOLIE ✓ GV	3.5
HUISGEBRANDE KRUIDIGE NOOTJES ✓ GV	4.5
HUMMUS VAN HET MOMENT MET PICKLE & PITA ✓	7.5

*✓ = vegan

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

DINER (VANAF 18:00U)

VOORGERECHT:

GEBAKKEN RADIJS EN BOSPEEN	8.5
<i>Met parelgort en gerookte karnemelk-saus</i>	
GEBLAKERDE PREI MET ZOETZUUR VAN ROZIJN EN RODE UI	8.5
<i>Met kwark en kruidensalsa</i>	

HOOFDGERECHT:

WITTE ASPERGES, OPPERDOEZER AARDAPPEL EN VIERHOEKSMOES	21.5
<i>Met een appelcider-beurre-blanc</i>	
SPITSKOOL MET KROMBEKBONEN CREME EN XO SAUS ✓	21.5
<i>Met gebakken oesterzwammen, zoetzuur van koolrabi en crumble van tamari-zonnebloempitten en amandel</i>	

NAGERECHT:

KOFFIE-DADELBROWNIE ✓	8.5
<i>Met peren-mousse</i>	
AMANDEL SEMIFREDDO MET CANTUCCINI & KLETSKOP	8.5
<i>(niet zwangerschaps-proef ivm rauw ei)</i>	
PROEVERIJ VAN SHARP SHARP ✓	11.5
<i>Vegan, suiker- en glutenvrije taartjes</i>	

*✓ = vegan

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