

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 5.5

Onze huisgemaakte appeltaart gemaakt met cider van Elegast, voorheen gemaakt op De Hoorneboeg, tijm uit onze kas of tuin en noten

SHARP SHARP ✓ GV 5.3

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 4.5

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 6.5

GROOT 8

✓ = Vegan

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

ONTBIJT (TOT 11:30U)

GRANOLA. FRUIT EN YOGHURT GV 7.5

- Liever met soya yoghurt? Dat kan!

NO WASTE PANCAKES ✓ GV 10.5

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

Kleiner portie voor de kinderen: 7

CROISSANT MET BOTER EN JAM OF KAAS 4.5

ONTBIJTPLANKJE 14.5

Yoghurt met vers fruit en huisgebrande granola, croissant met boter en jam, zuurdesem boterham met kaas van de Lindenhoff

LUNCH (12:00U – 14:30)

SALADE VAN DE TUINMAN 16.5

Geserveerd met een stukje brood* & dip (vegan mogelijk)

TUINMAN HEEFT TREK 18.5

Een soep van het moment, rijk belegde desemboterham* En een kleine salade van de Tuinman (vegan mogelijk)

PLATBROOD SHAKSHUKA 14.5

Gepocheerd ei, feta en koriander

CLUB MOESTUIN 15.5

Zuurdesemtoast met gegrilde courget, gemarineerde artisjok Remaker kaas, artisjok-dragon-mayonaise en radijs (GV mogelijk)

* Liever met glutenvrij brood? + 1,-

✓ = 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

Pizza gemaakt van krokante pita met tomatensaus, kaas en groente

KLEIN 7
GROOT 8.5

BORREL (15:00U – 17:30U)

PORTIE GROENTEMANNEKES (6 STUKS) ✓ 7.5

Groente bitterballen van de Heeren van Loosdrecht met mosterd

BREEKBROOD MET KRUIDENBOTER EN DIPS 8.5

GEMENGE OLIJVEN OP KRUIDENOLIE ✓ GV 4.5

DINER (VANAF 18:00U) - 'TAFEL VAN DE TUINMAN'

Omdat we van de seizoenen houden en niet van verspilling en zoveel mogelijk proberen te werken met het aanbod vanuit onze tuin en andere lokale leveranciers, presenteren we het diner met plezier in een 'nieuwe' vorm, terug van weggeweest:

'Tafel van de Tuinman' : een vast 3-gangen menu dat we elke 2 weken wisselen qua inhoud voor € 41,50 per persoon.

Dit betekent concreet: geen keuze, maar wel een mooi en smakelijk verrassingsmenu.

*✓ = vegan

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