

## 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 (glutenvrij\* en/of vegan mogelijk)

#### TUINMAN HEEFT TREK 18.5

Een soep van het moment, rijk belegde desemboterham\* en een kleine salade van de Tuinman (glutenvrij\* en/of vegan mogelijk)

#### MAISTORTILLA OESTERZWAM EN BROCCOLI ✓ en GV 17.5

Met salsa verde en pickle

#### KIMCHI PANNENKOEKJES ✓ 17.5

Met paksoi, ponzu-veganaise en tamari-agave-limoendressing

#### NEDERLANDSE BUFFEL-BURRATA 15.5

Met focaccia en voorjaarsgroente

\* 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 *KINDER*-PIZZA

*Kinder Pizza gemaakt van krokante pita met tomatensaus, kaas en groente*

KLEIN 7

GROOT 8.5

## BORREL (15:00U – 19:00U)

---

**PORTIE GROENTEMANNEKES (6 STUKS)** ✓ 8.5

*Groente bitterballen van de Heeren van Loosdrecht met mosterd*

**PITA MET HUMMUS VAN HET MOMENT** ✓ 7.5

**TOTOPOS** ✓ GV 9.5

*Gefrituurde maistortilla's met mole blanco  
en pico de gallo van seizoensgroente*

**DRY AGED BIET MET DASLOOK VEGANAISE** ✓ 8.5

*Geserveerd met focaccia*

**TUINMANSPLANK** 22.5

*Borrelplank voor +/- 2 personen*

*Brood met dips, groentemannekes, gemarineerde groente,*

*Kaas (van de Lindenhoff) en groentechips*

Nu de dagen weer langer zijn kun je in de maand mei tot 19:00u borrelen!

Vanaf 31 mei zijn we weer open tot 21:00u en serveren we weer diner met het 'Tafeltje van de Tuinman': een drie-gangen verrassingsmenu.

\*✓ = vegan

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

---