



Ontbijt & Lunch

Homemade & 100% bio

Al ons brood komt uit de eigen bakkerij op landgoed Rhijnauwen.

Puur, ambachtelijk en vol van smaak. Volkoren, Spelt, Pain Gris, Pain au Levain.... Een brood mee voor thuis? Kijk in onze winkelkast!

Ontbijt van 10.00 tot 13.00 uur

2 rozijnenbroodjes met roomboter / met kaas	3 / 3,9
boerenyoghurt met Veldkeuken-granola & honing	5
desemboterham met roomboter en boerenkaas	4
2 eitjes uit de oven met pittige tomaat & pickle van rode ui & desembrood	8
wentelteefje met roomboter en kaneelsuiker	5
croissant met jam (alleen in het weekend!)	3

Ambachtelijk desembrood van 11.00 tot 16.00 uur

broodje van de week (kijk op het krijtbord)	8,5
laat je verrassen door de smaak van het seizoen	
2 stoere boterhammen met boerenkaas & roomboter	7,5
van biologische zorgboerderij de Hondspol	
verse geitenkaas met in port verdrongen vijgen, walnoten & honing	9
baba ganouche met zoetzuur van biet en radijskiemen	7,5
<i>vegan</i>	
raita met gefermenteerde wortel & waterkersolie	8
<i>vegan</i>	
tosti van de week (kijk op het krijtbord)	8
kabouterbroodjes	5
2 boterhammen met kaas, jam, stroop, hagelslag of pindaakaas	
kontje voor het hondje! korstje desembrood, alleen als ie braaf is!	<i>vegan</i>

De Veldkeuken gebruikt groente, fruit en kruiden van de tuinderijen op het landgoed; Amelis'Hof en De Volle Grond.

De gewassen zijn biologisch geteeld en vol van smaak.

Wij kunnen rekening houden met speciale dieetwensen.

Vraag naar de mogelijkheden!



Salade | soep | quiche

Salades van 11.00 tot 16.00 uur

salade van de week (kijk op het krijtbord)	13
panzanella Toscaanse tomaat-brood salade	13
met verse basilicum & buffelmozzarella	<i>kan vegan</i>
salade van aardappel en gegrilde komkommer met sangokiemen,	13
een gekookt eitje en yoghurt-dille dressing	
beluga-linzen met ingelegde biet, pompoenpit & geitenfeta	<i>kan vegan</i> 13

Warme gerechten van 11.00 tot 16.00 uur

soep van de dag (kijk op het krijtbord)	<i>vegan</i> 6
minestrone alla genovese met croutons	<i>vegan</i> 8
punt quiche van de dag	6
punt quiche met salade	9
soep met quiche & salade	13
veldkeuken burger met pickles en salade	11
fetabroodje uit de oven	4
warm saucijzenbroodje van seitan	4

bij de borrel vanaf 15.00

desembrood uit eigen bakkerij met 2 dips naar keuze	5,8
olijfolie & zeezout roomboter olijventapenade romesco	
seizoenspesto bietenaioli <i>Extra dip / extra brood</i>	2,5 / 2
gemarineerde olijven of gebrande notenmix van de veldkeuken	4
moestuin borrelplank proeverij voor 2	14,5
pinzimonio met vinaigrette, desembrood met dips, crostini's, noten	
remekerkaas & arancini's	<i>kan vegan</i>
kaasplankje ; met 3 verschillende kaasjes uit de buurt (en soms van wat verder)	11,5
met desembrood & huisgemaakte vruchtengeli	