

ONTBIJT & BRUNCH

9.30 - 10.45 uur



VELDKEUKEN ONTBIJT 12,50
croissant met jam & kaas, eitje uit de oven met toast, Yoghurt met granola en fruit

VEGAN BREKKIE : 12,50
bananapancakes, gazpacho, toast met ajvar en tomaat

LUNCH

tussen 11 - 14.30 uur

VELDKEUKEN KLASSIEKER 13,-
Soep van de dag, punt quiche en een frisse salade van de oogst van de moestuin

VELDKEUKEN PROEVERIJ 19,50
Een proeverij met gazpacho, rijkelijk belegde desembroodjes en een oogstsalade, toe (of als start) een taartje naar keuze

SALADE VAN DE DAG 13,-

KABOUTERLUNCH 7,50
Voor kinderen: kleintje soep en kabouterbroodjes



BORREL

15.00 - 17.00 uur

MOESTUINBORRELPLANK 12,50
2 soorten crostini's, polentabitterballen met huisgemaakte mosterd, frisse groentepickles met dragonmayonaise, glaasje gazpacho, gerookte amandelen, blokjes remekerkaas, uienchutney

BRIE UIT DE OVEN 13,-
Knoflook, honing en rozemarijn, lekker met desembrood en crudité om te dippen!

SANGRIA BLANCA
glas sangria | karaf sangria 1L 4,5 | 16,5





OOGSTTAFEL 28,50

Vanaf 17.30 uur

Geef je over aan de grillen van de kok, heerlijk! Amelisseweed heeft zo veel mooie smaken.

De oogst van de moestuin biedt leuke verrassingen. In dit menu vind je de krenten in de pap. Kies voor een 3-gangen verrassing samen met je tafelgenoten. Geen vlees of vis, maar de spannende smaken van groente, fruit, zuivel en kruiden op je bord. Erbij kunnen wij een passend wijnarrangement schenken. Natuurlijk biologisch.

Dit is het menu tot en met 14 juni.

Opvolgende menu's zijn altijd minstens zo lekker!!

VOOR

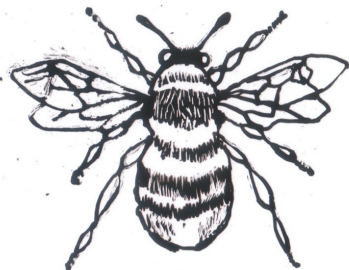
Gepofte bosbiet, ingelegde radijs en mierikswortel met maanzaad creme fraiche

HOOFD

Risotto met raapsteel en dubbelgedopte tuinboontjes, gegrilde bolcourgette, pesto van rucola, bloemen en Remekerkaas

NA

Aardbei Romanov



3-GANGEN KIDZZZ 12,50

VOOR: een klein soepje met een broodje om te dippen

HOOFD: Huisgemaakte pasta met tomatensaus en frisse komkommer

NA: Kies je favoriete ijsje uit de ijsvitrine