



NATUURLIJK  
BIOLOGISCH

*Geniet van de smaak ↘*

**VAN HET LANDGOED**

Welkom bij ↘

# DE VELDKEUKEN

VELDKEUKENCAFÉ | LANDGOEDWINKEL | GROEN RESTAURANT | VERGADERZALEN

IN EEN EEUWENOUW KOETSHUIS  
MET EEN TUINERRAS AAN HET WATER  
TWEË MOESTUINEN OP KRUIWAGENAFSTAND  
EEN LANDGOEDWINKEL MET  
DAGELIJKS KNAPPERIG DESEMBROOD  
EN VERS GEBAKKEN TAARTEN  
UIT ONZE EIGEN BAKKERIJ OP RHIJNAUWEN  
KOM MET VRIENDEN, FAMILIE, COLLEGA'S, GELIEFDEN  
OF HEERLIJK IN JE UPPIE BIJ DE VELDKEUKEN



WELKOM IN ONS  
KOETSHUIS

## RESTAURANT

In onze open keuken werken de koks naar hartenlust met verse biologische seizoensgroente, kruiden, fruit en zuivel uit de streek. Veel komt van het landgoed of van lokale boeren. Onze barista's zetten koffie van biologische & fairtrade bonen. En we schenken huisgemaakte limonades, ieder seizoen weer anders! Weinig waste en veel circulair. Koffiedik en eierschalen uit de keuken brengen we weer terug op de moestuinen.

quiche, jams, panettone, kruidkoek, enz. Natuurlijk vind je hier ook het Veldkeuken kookboek en andere leuke cadeau ideeën en cadeaubonnen. Hier is ook informatie te vinden over het landgoed en over tentoonstellingen in Landhuis Oud Amelisweerd.

## LANDGOEDWINKEL

Naast het restaurant vind je onze winkel met vers desembrood, granola, taart,

VERGADEREN | BOSDAG | FAMILIEDAG  
Wist je dat boven het restaurant een prachtige grote zolder is met een Theater, Hooizolder, Meidenkamer en Foyer? Genoeg mogelijkheden voor een bosdag, een workshop of een presentatie.

Kijk voor meer info op

[WWW.VELDKEUKEN.NL](http://WWW.VELDKEUKEN.NL)



# Even verderop: DE BAKKERIJ

Desembrood en taart bakken we dagelijks in onze ambachtelijke bakkerij op landgoed Rhijnauwen. Het liefst bakken we met granen uit de streek; vanwege de smaak en omdat we hiermee kunnen bijdragen aan diversiteit in het cultuurlandschap. Een brood mee voor thuis? Kijk in onze landgoedwinkel!



## MALEN OP EIGEN MOLEN

Door zelf het graan te malen kunnen we de kwaliteit van het meel zo optimaal mogelijk maken. Onze molen maalt heel rustig, waardoor de kiem heel blijft en de voedingswaarde van het meel ook optimaal blijft. Wij maken deeg van heel vers gemalen meel, wat een smakelijker brood oplevert en waarbij de vitamines en mineralen behouden blijven. Het deeg rijst 's nachts rustig in de koeling, wat de verteerbaarheid van het brood beter maakt.

Wij betrekken bijzondere granen van het Utrechts Landschap, Boerderij Eyckenstein, Maatschap de Vosjes, Stormlopers en andere akkerbouwers en molenaars.

## VAN BOERDERIJ NAAR BAKKERIJ

Duurzaam, circulair, zonder gas en met verantwoorde bouwmaterialen. Het was een flinke uitdaging om op deze manier een rijksmonumentale boerderij te herbestemmen van stal naar bakkerij.

*WEET JE DAT HET VELDKEUKENBROOD IN VERSCHILLENDE RESTAURANTS IN UTRECHT EN OMGEVING WORDT GESERVEERD? DAARNAAST IS HET TE KOOP BIJ DIVERSE BIO-SUPERMARKTEN EN BOERDERTJWINKELS IN DE BUURT.*

## WEBSHOP

Heb je een feestje Of wil je gewoon zeker zijn van je brood? Bestel brood, taart, quiches en meer in onze webshop. Bestel op tijd, want bakken kost tijd.

# Bakkers → ONTBIJT

TOT  
11.00 UUR

VELDKUUKEN ONTBIJT	13
croissant met jam & kaas, eitje uit de oven met toast, yoghurt met granola en fruit	
VEGAN BREKKIE (VEGAN)	13
pannenkoekjes met fruit, sinaasappelsmoothie met overnight oats, toast met caponata, olijfolie en zeezout	
WENTELTEEFJE	7,5
van Veldkeukenbrood met kaneelsuiker en jam	
OVERNIGHT OATS (GLUTENVRIJ, VEGAN)	7,5
met havermelk, appeltjes, kaneel en stroop	
BOERENYOGHURT	7
met huisgemaakte granola en vers fruit (GLUTENVRIJ)	
CROISSANT	3
naturel of met Veldkeukenjam of kaas (+0,6)	

GLUTENVRIJ DIEET?  
ONZE GERECHTEN KUNNEN  
ALTIJD SPOREN VAN  
GLUTEN BEVATTEN.



100%  
BIOLOGISCH



Van het landgoed →

# LUNCH

TUSSEN  
11.00-16.00  
UUR

DIEETWENSEN?  
GEEF HET AAN  
ONS DOOR!

RISOTTO MET DE OOGST VAN HET SEIZOEN (GLUTENVRIJ) 16  
hartverwarmend gerecht, liefje van de chef

SALADE VAN DE DAG (KAN GLUTENVRIJ, KAN VEGAN) 13  
Salade met de oogst van de moestuin geserveerd met desembrood

SOEP VAN DE DAG (VEGAN, KAN GLUTENVRIJ) 7,5  
geserveerd met desembrood

LA MINISTRA DI CICERCHIE DI LEONARDO (VEGAN, KAN GLUTENVRIJ) 9  
slowfood bonensoep uit Piemonte, rijkgevuld met peulvruchten,  
geserveerd met pangrattato

VELDKUUKEN KLASSIEKER (KAN GLUTENVRIJ) 14  
soep van de dag, frittata of quiche, seizoenssalade van de tuin

VELDKUUKEN PROEVERIJ 18  
2 rijkbelegde broodjes, soep van het seizoen, scone met jam & room,  
taartje naar keuze

CAPONATA UIT DE OVEN OP UTRECHTSE BLAUWE (VEGAN) 11  
groentestoofje met desemboterham van Utrechts graan

DESEMBROODJE VAN DE DAG (KAN VEGAN) 9,5  
belegd met verrassingen uit de keuken, soms warm, altijd hot!

KABOUTERPLANKJE voor kinderen 5  
boterham met 2 soorten beleg: kaas, jam, stroop, honing,  
hagelslag of pindakaas

100%  
BIOLOGISCH



Warme dranken →

# KOFFIE & THEE

KAN OOK  
DECAF

## KOFFIE

	KLEIN	GROOT
espresso	2,7	3,5
americano	2,9	4
cappuccino	3,2	4,5
caffè latte	3,2	4,5
cortado	3	4,2
latte macchiato		4,2
flat white	3,9	
espresso machiato	2,9	

LIEVER SOJA- OF HAVERMELK  
IPV HEERLIJKE VERSE VOLLE  
BIOLOGISCHE MELK VAN ZORG-  
BOERDERIJ DE HONDSPOL? DAT KAN.  
+0,3



## EXTRA

shot espresso	1,2
---------------	-----

HOE DAN?  
→ VAN GEROOSTERDE  
GRANEN EN CICHOREI!

## KOFFIE ZONDER KOFFIE

chikko koffie	2,7	3,5
chikkoccino	3,2	4,5
babyccino	2,2	3,2

DARJEELING · EARL GREY ·  
JASMIJN · GROENE THEE ·  
LANDGOEDTHEE · ROOIBOS ·  
KAMILLE



## THEE

groot glas	3
potje (4 kopjes)	8
grote pot (7 kopjes)	9,9

## VERSE KRUIDENTHEE (SEIZOEN)

verse gember & citroen	3,5
------------------------	-----



Winter ↘

# SPECIALS

## CHOCOMELK (KAN VEGAN)

warme chocolademelk	3,5
latte mocca	3,5
cortado mocca	3,2
met slagroom	+0,9
met rum	+3,2
van havermelk of sojamelk	+0,3



## HOMEMADE DRANKJES

CHAI LATTE (KAN VEGAN) 3,9

GOLDEN CHAI (KAN VEGAN) 4,3

met kurkuma, gember, kaneel,  
steranijs en kruidnagel

WARME APPELSAP 3,5

WITTE GLÜHWEIN 5

met kardemom en roze peper

NATUURLIJK  
BIOLOGISCH



Frisse boost! ↘

# DRANKEN

## FRIS

bitter lemon Naturfrisk	3,8
gingerbeer Naturfrisk	4,8
fritz-kola	3,5
fritz-spritz rabarber	3,5

## VELDKUUKENLIMONADE HUIS- GEMAAKT

MET PLAT OF BRUISEND BRONWATER

	KLEIN	GROOT
aardbei & rood fruit	2,5	3,5
citroen & gember	2,5	3,5



## LEKKER FRIS WATER

	KLEIN	GROOT
bronwater plat	1,5	2,5
bronwater bruisend	2	2,9

KARAF plat	4
KARAF bruisend	6

LIEVER SPRANKELEND  
EN MINDER ZOET?  
VRAAG OM EEN MIX MET  
PRIKWATER!



## SAPJES

	KLEIN	GROOT
appelsap	2,8	3,8
perensap	2,8	3,8
appel, peer, gembersap	3,2	3,9
jus d'orange	3,5	4,5
woudvruchtensap	3,2	4,2
vlierbessen-appelsap	3,2	4,2
tomatensap flesje	3,6	





Voor er bij ↘

# LEKKERS

## TAART

4,7

appeltaart

carrotcake

cheesecake ZN

citroenmeringtaart ZN

chocoladetaart

kwarkroomtaart ZN

dadelwalnoottaart

vegan chocolade notentaart (VEGAN) ZG

wisselende seizoenstaart

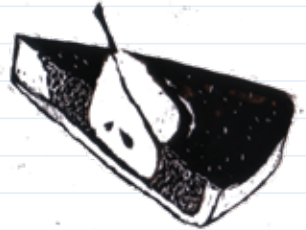
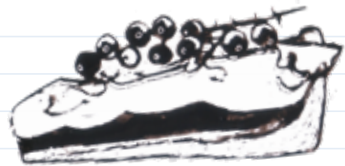
met slagroom

+0,9

ZN = ZONDER NOTEN

ZG = ZONDER GLUTEN

GA = GLUTENARM



**TIP**  
OOK LEKKER OM MEE TE  
NEMEN NAAR HUIS. KIJK IN  
ONZE LANDGOEDWINKEL!

## KOEK EN CAKE

muffin ZN 2,8

zonnevijgenkoek ZN ZG 3

brownie 3

cinnamonbun 3

mueslikoek GA 2,8

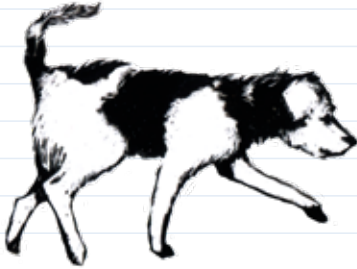
chocolate chip cookie 2,4

haverkoek met spelt (VEGAN) 2,4



# Knabbelen & → BORRELEN

TUSSEN  
14.00-16.30  
UUR



GLUTENVRIJ DIEET?  
ONZE GERECHTEN KUNNEN  
ALTIJD SPOREN VAN  
GLUTEN BEVATTEN.

GEITENBRIE UIT DE OVEN (lekker bij een glas witte wijn of roggebier) 13  
met rozemarijn, desembrood & crudité om te dippen!

PLANKJE MET KAAS UIT HET VUISTJE VAN REMEKER (GLUTENVRIJ) 9  
met groentepickles en rode uienchutney

VELDKUUKEN BITTERBALLEN 8  
portie bitterballen met huisgemaakte mosterd

VELDKUUKEN DESEMBROOD MET 2 DIPS NAAR KEUZE: 6,5  
caponata | aioli | pesto | olijfolie met zeezout | roomboter | chili-jam

SCHAALTJE GEMENGDE NOTEN OF KALAMATA OLIJVEN 4,5

## SLOW FOOD

DE VELDKUUKEN OMARMT DE GEDACHTE VAN SLOW FOOD EN ZET ZICH IN VOOR EEN  
GOOD, CLEAN EN FAIR VOEDSELSYSTEEM. HIERVOOR WERKEN WE SAMEN MET BOEREN,  
TUINDERS, CHEFS, BAKKERS, WETENSCHAPPERS EN OVERHEDEN. WE KOKEN EN BAKKEN  
MET INGREDIËNTEN UIT 'DE ARK VAN DE SMAAK'. →

SINT JANS UI | BLOEMENDAALS GELE | MEIKERSEN |  
SINT JANS ROGGE | RAAPJES | UTRECHTSE BLAUWE



Slow Food®



Biologische ↘

# BIEREN & CIDERS

**PRIMAL RYE, ROGGE BOCK 6,5%** 6

ZONNESPELT

Donker bier van Sint Jans Rogge

**PRIMAL BLUE, BLAUW WEIZEN 6,3%** 6

ZONNESPELT

Gebrouwen van 'Utrechtse Blauwe',  
een oude Emmer Tarwe biologisch  
geteeld rondom Utrecht



**UR-PILSENER 5,0%** 3,8

BROUWERIJ GULPENER

Lekker kruidig met een bittertje

**HEUVELRUG BLOND 6%** 5,8

SPECIAAL GEBROUWEN VOOR HET NATIONAAL PARK

**STERK ROGGE, TRIPEL 8,5%** 5,4

BROUWERIJ GULPENER

Fruitig, licht pikant bier

Wie dit biertje drinkt doet een  
bijdrage aan het behoud van natuur in  
NP Utrechtse Heuvelrug

**CROMHOUT, DUBBEL 6,5%** 5

BROUWERIJ DE LECKERE

Fruitig en karamel, afdronk hout  
en hoppig

**IPA LOW ALC 0,5%** 5

BROUWERIJ DE LECKERE

Fris en hoppig

**BUDELS MALT 0,0%** 3,2

BUDELSE BROUWERIJ

Alcoholvrij bier met milde smaak van hop

**CIDER 7% (GLUTENVRIJ)** 6

Licht bruisende droge cider

**TIP**  
VRAAG NAAR ONS  
WISSELBIER!

Rood, wit of rosé →  
**WIJNEN**



## WIT

	GLAS	FLES
<b>Blanc de Serè, L'Olivera, Catalonië (ES)</b> macabeu en parellada-druiven, soepel, fris, fruitig (appel, citrus)	5,2	26
<b>Agaliu, L'Olivera, Catalonie (ES)</b> macabeu-druiven, gefermenteerd en gerijpt op nieuwe eikenhouten vaten	6,5	32
<b>Vivace, Le Cor, Giordano Lombardo (IT)</b> Italiaanse bubbelwijn voor feestelijke momenten		28,5

## ROOD

	GLAS	FLES
<b>Il Rosso, Paterna, Toscane (IT)</b> sangiovese-druiven, soepel, fris, fruitig (kers, bes)	5,2	26
<b>Noche, Ribera del Duero, (ES)</b> tempranilo-druif, zwartrood, intens, rijp fruit, koffie en chocolade	6,5	32

## ROSÉ

	GLAS	FLES
<b>Les Gourmets, Côtes du Forez, (FR)</b> gamay-druiven, soepel, licht en kruidig, vijgen	6	28,5



Landgoederen ↘

# AMELISWEERD & RHIJNAUWEN

## INFORMATIEPUNT

### AMELISWEERD

Wil je alles weten van

Amelisweerd? Mooi, want wij zijn gek op vragen! Wij hebben ze zelf ook. In de Landgoedwinkel staat het Informatieloket. Wij zorgen er voor dat je nieuwsgieriger de deur uit gaat dan dat je binnen kwam, want alleen dan ontdek en beleef je nieuwe dingen. Het liefst laten we je verdwalen.

Heb je keiharde feiten

nodig? Dan googlen

we even met je mee:

openingstijden, jaartallen, excursies, historische gebouwen, huisregels, hondenlosloopgebied, parkeerplaatsen, fietsroute, toiletten, 112, we surfen de antwoorden bijeen.

De landgoederen zijn een prima plek om uit te waaien, ieder seizoen heeft iets te bieden. Voor groepen is het een fijne plek om af te spreken.

LEUK OM TE DOEN



WATERLINIEMUSEUM FORT VECHTEN  
NATUURACTIVITEITEN MET 'DE BOOMKLEVER'  
KANOVAREN BIJ BOTENVERHUUR DE RIJNSTROOM  
NATUURWANDELING MET DE BOSWACHTER  
DIVERSE LANGE EN KORTE WANDELROUTES  
RONDLEIDING FORT RHIJNAUWEN  
VAAREXCURSIE MET DE PONT VAN HET UTRECHTS LANDSCHAP  
GEITJES AAIEN BIJ BOERDERIJ DE ZONNEWIJZER

## DEEL JE AVONTUREN!

IJsvogel gespot? Reespooren ontdekt? Daslook geroken? Lammetjes gezien? Vertel het ons, deel foto's en laat anderen meegenieten en zich verwonderen over de rijkdommen van Amelisweerd en Rhijnauwen.



@VELDKUUKEN

KIJK VOOR MEER INFO OP  
[WWW.VELDKUUKEN.NL](http://WWW.VELDKUUKEN.NL)

TIP!

Lekker voor thuis →

# LANDGOED- WINKEL

OPENINGSTIJDEN:  
DINSDAG T/M ZONDAG  
9.30 - 17.00 UUR



## DESEMBROOD

Iedere dag is er vers gebakken desembrood uit onze eigen bakkerij. We bakken met biologisch meel. Regelmatig krijgen we kleine hoeveelheden bijzonder graan uit de buurt en malen dat zelf op één van onze eigen molens in de bakkerij. De broden vormen we met de hand.



PATISSERIE | GRANOLA | TAART | QUICHE | JAMS

| PANETTONE | KOEKJES | CHUTNEY | MOSTERD | SOEPEN | PASTASAUZEN | PESTO | SPECULAAS | KRUIDKOEK  
| LANDGOEDSAP | CIDER | EIEREN | PERENSTROOP | HONING | MEEL OM ZELF MEE TE BAKKEN | WALNOTEN |  
EDUCATIEVE NATUURKAARTEN | LOEPPOTJES | ANSICHTKAARTEN | EMAILLE MOKKEN | KUNSTBOEKEN

## VELDKEUKEN KOOKBOEKEN

Bij de Veldkeuken kennen we geen geheimen. In onze kookboeken staan zeker 130 inspirerende recepten, vegetarisch of veganistisch. Bakken, koken, roosteren, stoven, pickelen, marinieren, fermenteren, van geurig olijvenbrood, zalige bietenquiche en feestelijke rabarbertrifle tot gezonde eigentijdse gerechten als speltburgers en wortel-hotdogs. In deze kookboeken lees je hoe je ze zelf thuis kunt bereiden. Ook voor de thuisbakker geven we inspirerende broodrecepten en handige baktips prijs.

## CADEAUBON

BEN JE OP ZOEK NAAR EEN ORGINEEL CADEAU? MET DE VELDKEUKEN CADEAUBON VERRAS JE DE ONTVANGER MET PURE SMAAK. GEEF EEN DINER, LUNCH OF FEESTELIJK ONTBIJT, OF BESTEED DE BON AAN KOFFIE MET TAARTEN EEN VERS DESEMBROOD UIT DE LANDGOEDWINKEL.





# LANDHUIS OUD AMELISWEERD

WISSELENDE  
EXPOSITIES &  
UNIEKE  
BEHANGKAMERS



Naast restaurant De Veldkeuken staat Landhuis Oud Amelisweerd. Het Landhuis met Koetshuis en park behoort tot de meest bijzondere Rijksmonumenten in Nederland. Vooral door het aanwezige Chinese papierbehang uit de 18<sup>e</sup> eeuw. Vandaag de dag biedt Stichting Landhuis Oud Amelisweerd een podium aan makers en culturele instellingen uit Utrecht. Jong talent en gerenommeerde kunstenaars krijgen ruimte om tentoonstellingen te organiseren. Zo is er een vaste samenwerking met de Hogeschool voor de Kunsten Utrecht (HKU) en met het Centraal Museum Utrecht. Je kunt ook concerten, theatervoorstellingen en creatieve workshops bijwonen.

*HET LANDHUIS WERD IN DE 18<sup>e</sup> EEUW GEBRUIKT ALS ZOMERHUIS EN IS IN DIT SEIZOEN IN WINTERSLAAP. VANAF HET VOORJAAR IS HET HUIS WEER GEOPEND VOOR PUBLIEK!*

**WIJ ZOEKEN WEER  
VRIJWILLIGERS  
VANAF APRIL 2023**

## OPENINGSTIJDEN

Vanaf april 2023  
woensdag t/m zondag  
11:00 - 17:00 uur

Kijk voor meer informatie en het programma op  
[LANDHUISOUDAMELISWEERD.NL](http://LANDHUISOUDAMELISWEERD.NL)

TIP!

# Cadeautip → KOOKBOEK



In 2015 kwam het eerste Veldkeuken Kookboek uit en we hadden nooit verwacht dat het zo'n groot succes zou worden. De vegetarische gerechten met biologisch geteelde groente uit de streek en de bakrecepten zijn in heel veel thuiskeukens én professionele keukens bereid.

Inmiddels is er zo veel gebeurd en veranderd bij de Veldkeuken dat het tijd werd voor een nieuw, vers boek vol inspirerende recepten. Want bij de Veldkeuken staan we natuurlijk niet stil. Met al die mooie ingrediënten die ons landgoed en de streek ons bieden, blijven we ontdekken en creëren we telkens weer andere recepten.



Uiteraard is alles seizoensgebonden en vegetarisch of veganistisch. Met meer dan 130 recepten kun je thuis de Veldkeukengerechten elke dag op tafel zetten!



TIP!