



Knabbelen & → BORRELEN

TUSSEN
15.00-18.00
UUR

BRIE UIT DE OVEN (KAN GLUTENARM*) 14
met rozemarijn, crudités en brood om te dippen

PATATE AL FORNO (GLUTENVRIJ, KAN VEGAN) 7
met laurierzout en remoulade

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

VELDKEUKEN DESEMBROOD MET 2 DIPS NAAR KEUZE (KAN VEGAN) 7
aioli | caponata | pesto | Veldkeuken kruidenboter | remoulade |
vegan limoenmayonaise | olijfolie met zeezout

MOESTUINBORRELPLANK 25
desembrood, crudités en dips, gazpacho, groentenpickles, patate al forno,
4 oesterzwambitterballen, mosterd, Remekerkaas, chilijam

OESTERZWAM BITTERBALLEN (VEGAN) 9
7 stuks met huisgemaakte mosterd

GROTE PLANK
MET HAPJES
VOOR TWEE

SCHAALTJE OLIJVEN / VELDKEUKEN NOTENMIX VEGAN 4,5

KAASPLANKJE 13
3 biologische kazen, regelmatig wisselend
geserveerd met huisgemaakte tomatenjam en notenvijgenbrood

SLOW FOOD

DE VELDKEUKEN KOOKT MET AANDACHT, MET BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN EN MET OOG
VOOR EEN EERLIJKE EN DUURZAME VOEDSELKETEN. DIT DOEN WE SAMEN MET BOEREN,
TUINDERS, CHEFS, BAKKERS, MOLENAARS EN ZELFS WETENSCHAPPERS! WE KOKEN EN
BAKKEN MET INGREDIËNTEN UIT 'DE ARK VAN DE SMAAK'.

SINT JANSUI | BLOEMENDAALSE GELE | MEIKERSEN |
SINT JANSROGGE | RAAPJES | UTRECHTSE BLAUWE


Slow Food®