

Van het landgoed →

TUSSEN
11.00-16.00
UUR

DIEETWENSEN?
GEEF HET AAN
ONS DOOR!

LUNCH



RISOTTO VAN PARELGORT 17

met seizoensgroente zoals boerenkool, geroosterde
pompoe en ingelegde koolrabi

VELDKKEUKEN RAMEN 17

krachtige Veldkeuken groentebouillon, savooiekool, ei, shiitake, seizoens-
groente, zeesla, soja(bonen), sesam en rijstnoedels (KAN VEGAN, GLUTENAR.M*)

PAIN PERDU UIT DE OVEN 14

met geroosterde portabello, zuurkool, appel, mornaysaus en
gepickelde jalapeno

VELDKKEUKEN KLASSIEKER (KAN GLUTENAR.M*, KAN VEGAN) 17

quiche, soep van de dag en een frisse salade

VELDKKEUKEN PROEVERIJ/TEA 20

2 rijkbelegde broodjes, soepje van het seizoen,
scone met jam room, taartje naar keuze

BESTEL ER
POTJES THEE
BIJ EN JE HEBT
EEN HIGH TEA!

VELDKUIKENPLANKJE VOOR KINDEREN 5

boterham met 2 soorten beleg: kaas, jam, stroop, hagelslag of pindakaas

KONTJE VOOR HET HONDJE ALLEEN ALS IE BRAAF IS! (VEGAN) 0

korstje desembrood voor de hond om lekker op te kauwen

***GLUTENALLERGIE OF NOTENALLERGIE?**

In onze keuken en bakkerij werken we veel
met granen en noten. Onze gerechten kunnen
daarom altijd sporen bevatten.



VOOR NOG
MEER LUNCH



PLUK DE DAG

DESEMBROODJE VAN DE DAG (KAN VEGAN)

belegd met verrassingen uit de keuken

SOMS WARM,
ALTIJD HOT!

12

SALADE VAN DE DAG (KAN ZONDER GLUTEN, KAN VEGAN)

maaltijdsalade met seizoensgroente en desembrood (roomboter/olijfolie +1)

15

SOEP VAN DE DAG (VEGAN, KAN GLUTENARM*)

soep met desembrood (roomboter/olijfolie +1)

8



UIT DE MOESTUIN EN DE
HISTORISCHE KASSEN VAN
TUINDERIJ DE VOLLE GROND &
AMELIS'HOF:

PALMKOOL, POSTELEIN, RAAPSTEEL, ST JANSUI,
RABARBER, DASLOOK, MEIRAAP, PEULTJES, PREI,
SLA, WORTEL, SPINAZIE, BOSUI, BLOEMENDAALSE
GELE, KNOLSELDERIJ, WARMOES, BIETJES,
BOERENKOOL, BASILICUM, KORIANDER, BIESLOOK,
MUNT, POMPOEN, CHILIPER, KWEEPEER



***GLUTENALLERGIE OF NOTENALLERGIE?**

In onze keuken en bakkerij werken we veel met granen en noten. Onze gerechten kunnen daarom altijd sporen bevatten.

100%
BIOLOGISCH





Knabbelen & → BORRELEN

TUSSEN
14.00 -16.30
UUR

VELDKUUKEN DESEMBROOD met 2 dips naar keuze: 7
ratatouille | aioli | pesto | olijfolie met zeezout | kruidenboter

KAASPLANKJE 8
remekerkaas met mosterd en rode uienchutney, crostini

JACKET POTATO 14
met auberginehachee en atjar van rode kool (VEGAN, KAN GLUTEN BEVATTEN)

POLENTA FRITTERS 9
uit de oven met pecorino, rozemarijn en een dipje

NATUURLIJK
BIOLOGISCH

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

SCHAALTJE GEMENGDE NOTEN OF OLIJVEN 5

MET HAPJES
VOOR TWEE

MOESTUINBORRELPLANK 25
desembrood met ratatouille & aioli, remekerkaas, jacket potato met auberginehachee, huisgemaakte mosterd, gemengde noten, olijven

SLOW FOOD

DE VELDKUUKEN 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 I MEIKERSEN | SINT JANSROGGE | RAAPJES | UTRECHTSE BLAUWE

