

Bakkers → ONTBIJT

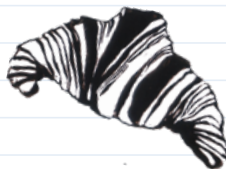
TOT
11.00 UUR

VELDKUUKEN ONTBIJT 17
croissant met jam & kaas, eitje uit de oven met desembrood,
yoghurt met granola en fruit (roomboter +1)

VEGAN BREKKIE (VEGAN, GLUTENARM*) 17
citroen polentacake, vegan yoghurt met granola,
shakshuka met zijdetofu en desembrood (met chiliolie +1)

SHAKSHUKA (KAN VEGAN, KAN GLUTENARM*) 9,5
tomatenstoof met komijn, ei of zijde-tofu en desembrood
(met gerookte chiliboter of chiliolie +1)

BOERENYOGHURT (KAN VEGAN) 8,5
met huisgemaakte granola en vers fruit



CITROEN POLENTACAKE 8,5
met room, Veldkeukenjam en vers fruit (GLUTENARM*, KAN VEGAN)

WENTELTEEFJE 8,5
van verloren desembrood met kaneelsuiker en jam (met room +1)

SCONE met citroenroom en Veldkeukenjam 5,5

CROISSANT naturel (met Veldkeukenjam of kaas +1) 3,4

ONTBIJTPLANK 18 pp
Kom je met een groep ontbijten van 7p of meer? Vraag naar de ontbijt-
plank. De keuken maakt voor jullie gezelschap een heerlijke proeverij uit
onze ontbijtspecials. Geef dieetwensen vooraf door, dan houden we daar
rekening mee.

100%
BIOLOGISCH

*GLUTENALLERGIE OF NOTENALLERGIE?

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



Vaar er bij ↘

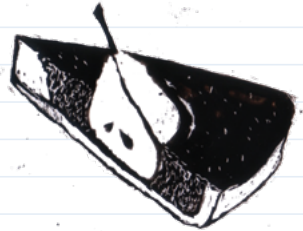
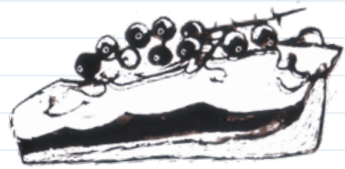
LEKKERS

TAART

appeltaart	5,2
carrotcake	5,2
cheesecake ZN	5,2
citroenmeringtaart ZN	5,2
chocoladetaart	5,7
kwarkroomtaart ZN	5,2
dadelwalnoottaart	5,2
chocolade notentaart (VEGAN) GA	5,7
wisselende seizoenstaart	5,2



ZN = ZONDER NOTEN
GA = GLUTENARM*



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



KOEK EN CAKE

zonnevijgenkoek (VEGAN) ZN, GA	3,8
brownie	4,5
cinnamonbun	3,8
mueslikoek GA	3,8
chocolate chip cookie	3,8
haverkoek met spelt (VEGAN) ZN	3

*GLUTENALLERGIE OF NOTENALLERGIE?

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



Van het landgoed →

TUSSEN
11.00-16.00
UUR

DIEETWENSEN?
GEEF HET AAN
ONS DOOR!

LUNCH

POLDER GADO-GADO (VEGAN, GLUTENARM*) ZONDER PINDA! 16

met groenten van het landgoed, pittige satésaus van rode linzen en gember, gemarineerde tempeh van Hollandse sojabonen en Veldkeukenzoetzuur

PASTA BURRATA 18

huisgemaakte pasta radiatore met friscgroene doperwtjes, salsa verde, munt, romige burrata en zonnebloempitten

GAZPACHO VAN ZOMERBIET (VEGAN, GLUTENARM*) 15

met licht gerookte lapsang kombucha, (grond)appel, zwarte peper vers gehakte groene tuinkruiden, olijfolie, desemcrostini

PANZANELLA VERDE (KAN VEGAN) 14

salade van courgette en fijngeschaafde venkel, gedroogde kalamata olijven, desemcroustons, rode ui, vinaigrette van ingelegde citroen (met geitenfeta +3)

VELDKEUKEN KLASSIEKER (KAN VEGAN, KAN GLUTENARM*) 18

soep van de dag, quiche en een kleine salade

KLEURRIJKE VELDKEUKEN PROEVERIJ 21

2 rijk belegde desembroodjes, kleine soep van het seizoen, scone met jam, room, taartje naar keuze

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

VELDKUIKENBORDJE VOOR KINDEREN 5

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

***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

VRAAG DE BEDIENING OF
KIJK OP HET KRIJTBORD
BIJ DE ONTVANGST

DESEMBROODJE VAN DE DAG (KAN VEGAN)

13

belegd met verrassingen uit de keuken

SALADE VAN DE DAG (KAN GLUTENARM,* KAN VEGAN)

16

met de oogst van de moestuin en desembrood (roomboter/olijfolie +1)

SOEP VAN DE DAG (VEGAN, KAN GLUTENARM*)

8,5

soep met desembrood (roomboter/olijfolie +1)



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

RAAPSTEEL, RABARBER, DASLOOK, MEIRAAP,
PEULTJES, PREI, SLA, MAIS, WORTEL, SPINAZIE,
BOSUI, BLOEMENDAALSE GELE, KNOLSelderij,
WARMOES, BIETJES, BOERENKOOl, KRUISBESSEN,
AARDBEIEN, BASILICUM,
KORIANDER, BIESLOOK,
MUNT, VERVEINE,
TOMATEN, PAPRIKA,
AUBERGINE, COURGETTE,
POMPOEN, CHILIPePER,
DRUIVEN, KWEEPEER,
MAJORAAN, BORAGE, GOUDSBLOEM, KOMKOMMER



***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
15.00 -18.00
UUR

GEITENBRIE UIT DE OVEN 14
met rozemarijn, geserveerd met crudités en brood om te dippen

PAPAS ARUGADAS 9
van oorsprong in zeewater gekookte zoute aardappeltjes
met ajvar van geroosterde paprika, chilipeper, aubergine

NATUURLIJK
BIOLOGISCH

NO PEANUTS! UIT DE OVEN 14
pittige satésaus van rode linzen en gember, geserveerd met crudités en
brood om te dippen

VELDKEUKEN DESEMBROOD MET 2 DIPS (KAN VEGAN) 8,5
keuze uit: vegan seizoensaioli | gekruide boter | ajvar | tuinpesto |
olijfolie met zeezout | chilijam

MET HAPJES
VOOR TWEE

MOESTUINBORRELPLANK 26
gazpacho, groentepickles, bitterballen, desembrood, crudités en 2 dips
Remekerkaas, huisgemaakte mosterd

OESTERZWAM BITTERBALLEN (VEGAN) 9,5
7 stuks met huisgemaakte mosterd

SCHAALTJE OLIJVEN / VELDKEUKEN ZOUTE MIX (VEGAN) 5,5

KAASPLANKJE 13
3 biologische kazen, zoals Remeker Ryp, Morbier, Blaue Kornblume,
Taleggio, Charmeux | met huisgemaakte tomatenjam en noten-vijgenbrood

SLOW FOOD  Slow Food

DE VELDKEUKEN OMARMT SLOWFOOD, WAT STAAT VOOR
EEN EERLIJKE EN TRANSPARANTE VOEDSELKETEN MET
RESPECT VOOR NATUUR & CULTUUR. GOOD, CLEAN, FAIR!

*GLUTENALLERGIE OF NOTENALLERGIE?
In onze keuken en bakkerij werken we veel
met granen en noten. Onze gerechten kunnen
daarom altijd sporen bevatten.



AANVANG TUSSEN
17.30 - 19.00 UUR

Oogsttafel → DINER

DIETWENSEN?
GEEF HET AAN
ONS DOOR!

Geef je over aan de grillen van de kok, heerlijk! Amelisweerd heeft zo veel mooie smaken. De Veldkeuken heeft geen à la carte menu maar kookt dagvers met de oogst van de moestuin. Daarom hebben we iedere 2 weken een nieuw verrassend menu. We serveren vlees noch vis. Je vindt wel alle spannende smaken van groente, fruit, zuivel en kruiden op je bord.

OOGSTAFELDINER

45

Ontvangst met knapperig desembrood, olijfolie en een amuse van het huis, gevolgd door een voor-, hoofd-, en nagerecht

KAASPLANK ALS EXTRA GANG

+10

Erbij kunnen wij een passend drankenarrangement schenken.

ALCOHOLISCH

3-gangen	20
4-gangen	24

ALCOHOLVRIJ

3-gangen	14
4-gangen	17

DE MOOISTE
DRANKEN OP
EEN RIJ!

MENU VOOR PIEPKUIKENS

15

VOOR: Een soepje met brood om te dippen

HOOFD: Huisgemaakte pasta met tomatensaus & fris knabbelgroen

NA: Kies je favoriete ijsje uit de ijsvitrine

OP DE BONNEFOOI?

Heb je 'last minute' trek in een hapje eten? Vaak kun je nog aanschuiven voor de Oogsttafel. Geen tijd meer voor 3-gangen? Wij overleggen graag met de keuken wat er nog mogelijk is.

