



## ONTBIJT & LUNCH

HOMEMADE & 100% BIO

*Al ons brood komt uit de eigen bakkerij op landgoed Nieuw Amelisweerd. Puur, ambachtelijk en vol van smaak. Volkoren, Spelt, Pain Gris, Pain au Levain...  
Wilt u een Veldkeukenbrood voor thuis? Kijk in onze winkelkast!*

vanaf 10.00 uur tot 13.00 uur

### ONTBIJT

<b>Croissant met jam</b> (alleen in het weekend!)	2,8
<b>2 Rozijnenbroodjes</b> met roomboter / met kaas	2,8/3,8
<b>Boerenyoghurt</b> met Veldkeuken-granola & honing	4,9
<b>Desemboterham</b> met roomboter en boerenkaas	4,2

vanaf 11.00 uur tot 16.00 uur

### AMBACHTELIJK DESEMBROOD uit eigen bakkerij

<b>Broodje van de dag</b> (kijk op het krijtbord) laat je verrassen door de smaak van het seizoen	8
<b>2 Stoere boterhammen</b> met boerenkaas & roomboter van biologische zorgboerderij de Hondspol	7
<b>Pittige Remekerkaas</b> (rauwmelkse harde kaas) met een tipje homemade chutney	8,5
<b>Verse geitenkaas</b> met in port verdrongen vijgen, walnoten & honing	8,5
<b>Muhammara met paprika en walnoten</b>	8
<b>Tosti van desembrood</b> & Boerenkaas met homemade chili-jam & gekonfijte rode ui	8,5
<b>Kabouterbroodjes</b> broodje met kaas, jam, stroop, hagelslag of pindakaas	4,2
<b>Kontje voor het hondje!</b> korstje desembrood, alleen als ie braaf is!	



*De Veldkeuken gebruikt groente, fruit en kruiden van de tuinderijen op het landgoed: Amelis' Hof en De Volle Grond. De gewassen zijn biologisch geteeld en vol van smaak. Volgt u een dieet? Laat het ons weten!*



## SALADE | SOEP | QUICHE

HOMEMADE & 100% BIO



vanaf 11.00 uur tot 16.00 uur

### SALADES MET DESEMBROOD UIT EIGEN BAKKERIJ

<b>Salade van de dag</b> (kijk op het krijtbord)	12,5
<b>Verse geitenkaas</b> met honing-balsamicobietjes & walnoten	12,5
<b>Veldkeuken-falafel</b> met zoetzure venkelsalade en bietenaioli	12,5
<b>Mungbonensalade</b> met shiitake en een sesam-limoendressing	12,5

vanaf 11.00 uur tot 16.00 uur

### WARMERECHTEN

<b>Prijswinnende Veldkeuken Speltburger</b> vegetarische burger 2017! met gekonfijte rode ui & scamorza	10,5
<b>Punt quiche met salade</b>	8,5
<b>Soep met punt quiche &amp; salade</b>	12,5

tot 17.30 uur

<b>Soep van de dag</b>	5,5
<b>Punt quiche</b>	5,5
<b>Bladerdeegbroodje</b> met groente en kaas uit de oven	3,8

### BIJ DE BORREL

<b>Desembrood uit eigen bakkerij met 2 dips naar keuze</b> Olijfolie & zeezout   roomboter   olijventapenade   muhammara   Seizoenspesto   bietenaioli   <i>Extra dip/extra brood</i>	5,4
<b>Gemarineerde olijven of gebrande notenmix</b> van de Veldkeuken	2,5/2 4

vanaf 14.30 uur

<b>Borrelplank met veldkeukenfalafel en polentasticks</b> (2x5 stuks) Met bietenaioli en seizoenstapenade	12,5
<b>Kaasplankje; Brandrood kaas, kloosterbrie, Gorgonzola</b> met noten & in port verdrongen pruimen   spelt-abrikozenbrood	9,5



