



OM TE DELEN OF ZELF OP TE PEUZELEN

KLEINE GERECHTEN

17.00-21.00 UUR

BRABANTSE BUFFELMOZZARELLA **VEGETARISCH**

Vers van **De Stoerderij**. Met caponata (groentesalade Siciliaanse stijl), salsa verde en pistache.

9

ESCARGOTS

Van slakkenkwekerij **Slow Escargot**, in een frisse cassollette van linzen en bonen, gevuld met hemelse kruidenboter.

6

BROODJE DIP **VEGETARISCH**

Boerenmelkbrood van **Bakkertje deeg**, met hummus van Nederlandse limabonen en groene kruidenolie.

5



PIKANTE WORSTJES

Van **Buitengewone varkens**, afgeblust met balsamico, paddenstoelen en gerookte amandelen.

9

TORTILLA DI PATATA **VEGETARISCH**

Van heuse Hollandse **Opperdoezers**, met piccalilly-mayonaise en zoetzure groenten.

5

BITTERBALLEN

Rundvlees of vegetarisch, met een groene kruidenmosterd om te dippen.

8

MEER KLEINE GERECHTEN ----->



OM TE DELEN OF ZELF OP TE PEUZELEN

KLEINE GERECHTEN

17.00-21.00 UUR

NERO'S VEGETARISCH

Schorseneren-kroketten van **Angelo uit Noord-Limburg**, met kappertjesmayonaise.

7

CARPACCIO

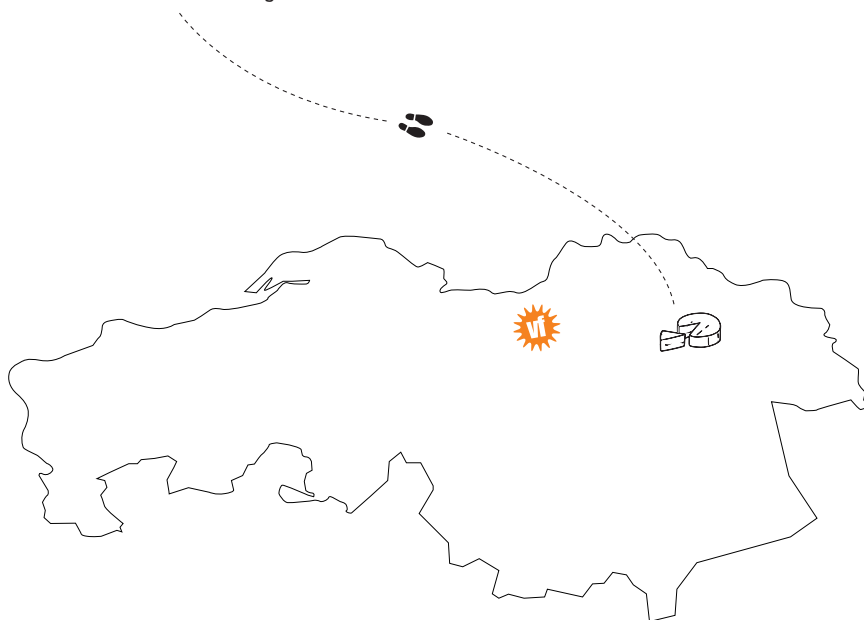
Van ingelegde courgette, met scheermessen van **Seafarm**, vinaigrette van gezouten citroen en salsa verde.

10

CAMEMBERT VEGETARISCH

Van **Boer Spierings uit Oss**, in de oven gebakken met knoflook en honing, met boerenmelkbrood.

8





DINER

17.00-21.00 UUR

CALDO VERDE

Portugese maaltijdsoep van aardappel en boerenkool, 13
met een **bio-kalfsgehaktbal**, pan gratato en chili-knoflookolie.

KIP À LA NORMANDE

Gebakken **bio suprême kip** in roomsaus, met appelp cider, 18
gepofte romige krieltjes, geroosterde appel en tuinkers.

BLOEMKOOl **VEGETARISCH**

Geroosterde **bloemkool** met wittebonenpuree, tapenade van rozijnen, 15
olijf en hazelnoot, postelein, amandel en krokante oesterzwam.

BUIKSPEK

Van **Buitengewone varkens**, met nduja (pittige Italiaanse 17
smeerbare worst) boerenlinzen, winterpostelein en prei-jus.

QUINOA SALADE

Nederlandse quinoa met zacht gegaarde makreel, rode sla, 18
ingelegde courgette en krokante paneer uit Son en Breugel.

MEER DINER ----->



DINER

17.00-21.00 UUR

GERSTENRISOTTO **VEGETARISCH**

Gerst van Nederlandse bodem, met ingelegde palmkool, dungseden koolrabi, buidelzwam, pompoenolie en gestoofde spliterwten. 15

BURGER

Brioche bun van **Bakkertje Deeg** met een burger, gestoofde runderwang van het Bommelerwaards rund, venkelzuurkool, kaas en pepersaus. 15

BIJGERECHT

FRIET

Van Pieperz uit Veghel, met mayonaise. 4

SEIZOENSSALADE

Met rode kool, groene appel, honing en rozijnen.  4,5





NAGERECHTEN

17.00-21.00 UUR

TIRAMISU

Van **Zeeuwse bolus**, met buffelhangop,
karamel van gecondenseerde melk en cacao.

6

HUISGEBAKKEN BLONDIE

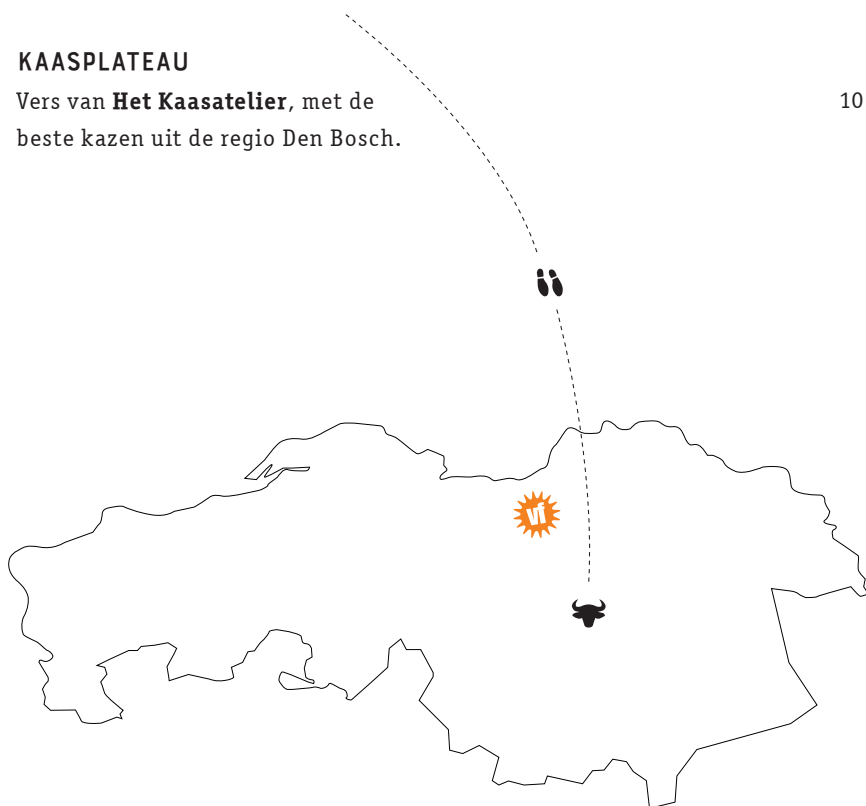
Met appel, kaneel en romige **vanille-ijs**
van de buffels uit Son en Breugel.

6

KAASPLATEAU

Vers van **Het Kaasatelier**, met de
beste kazen uit de regio Den Bosch.

10





BORREL

12.00-22.00 UUR

BROODJE DIP VEGETARISCH

Boerenmelkbrood van **Bakkertje deeg**, met hummus van Nederlandse limabonen en groene kruidenolie.

5

BITTERBALLEN

Rundvlees of vegetarisch, met een groene kruidenmosterd om te dippen.

8

CAMEMBERT VEGETARISCH

Van **Boer Spierings** uit Oss, in de oven gebakken met knoflook en honing, met boerenmelkbrood.

8

NERO'S VEGETARISCH

Schorseneren-kroketten van **Angelo uit Noord-Limburg**, met kappertjesmayonaise.

7

NOOTJE, OLIJFJE, KAASJE VEGETARISCH

Uit Oosterhout, gerijpt door Joost van **het Kaasatelier**.

8



ZOET

GEVULDE KOEK **VEGAN**

Handgebakken

3

VERKADEKOEKJESTAART

Met chocolade en hazelnoot

3,5

BOSSCHE BOL

Van **Jan de Groot**

4

PUNTJE APPELTAART

Van **Bakkertje deeg**

4

PUNTJE WORTELTAART

Van **Bakkertje deeg**

4



LUNCH

12.00-15.00 UUR

BUFFELYOGHURT **VEGETARISCH**

Van **de Stoerderij**, met bramencompote, seizoensfruit, huisgemaakte granola en munt.

7

CROISSANT **VEGETARISCH**

Gevuld met een zacht roereitje, belegen boerenkaas van **Het Kaasatelier** en peterselie-salade.

8

WORSTENBROODJE

Vlees of **VEGAN**, van **Keilekker** uit Vught.

3

BOEREN GROENTENBROODJE **VEGETARISCH**

Gemarineerde courgette, mozzarella en Nederlandse pesto op een melkbroodje van **Bakkertje deeg**.

8

BOEREN HAMBROODJE

Gerookte ham van **Buitengewone varkens**, mosterdcrème en venkelzuurkool, op een melkbroodje.

9

BOEREN KROKETBROODJE **KAN VEGETARISCH**

Twee groenten- of vleeskroketten, piccalillycrème en zoetzure salade op een melkbroodje van **Bakkertje deeg**.

9

MEER LUNCH ----->



LUNCH

12.00-15.00 UUR

CALDO VERDE VEGETARISCH

Portugese maaltijdsoup met aardappel en boerenkool, gestoofde prei, Nederlandse pesto, chili-olie en boeren melkbrood van **Bakkertje deeg**.

8

QUINOA SALADE

Nederlandse quinoa met zacht gegaarde makreel, rode sla, ingelegde courgette en krokante paneer uit Son en Breugel.

12

BURGER

Brioche bun van **Bakkertje Deeg** met een burger, gestoofde runderwang van het Bommelerwaards rund, venkelzuurkool, kaas en pepersaus.

15

TWAALF UURTJE KAN VEGETARISCH

Van alles wat: een soepje, kroket en boerenbroodje.

13

