

MENUKAART

DE STADSHOEVE

(h) eerlijke producten uit de streek

Nij serveren producten van
onderstaande lokale (biologische) partners

Overesch ecologische landbouw

Tuin Salland

Boer Pelleboer

Flevosap

Boerderijs

Axes Castellum Kloosterbier

Zwolse Wijndragers

Pure Africa Coffee

Terschellinger kaasmakers

Gulpener De vrije Brouwer

Brandt & Levie worstmakers

Zuivelrijck

De Eenhoorn

Vechtdal Brouwerij

Le Perron bakkerij

Brouwerij de Leckere

Bastiaansen kaas

De Appelfabriek

Serious Hot Fools (SHF)

Farmfields Wekerom

JP Puurvlees

De gerechten op onze kaart zijn voorzien van uitgebreide allergie-informatie.
Heeft u een allergie, meld deze dan altijd van te voren!



Het gerecht bevat geen gluten

Het gerecht bevat geen lactose

Het gerecht kan glutenvrij geserveerd worden

Het gerecht kan lactosevrij geserveerd worden

Het gerecht is vega

Het gerecht kan vega geserveerd worden

Het gerecht is vegan

Het gerecht kan vegan geserveerd worden

Al onze landbroden van Le Perron zijn lactosevrij en Vegan

Wij werken zo zorgvuldig mogelijk, maar mogelijke sporen
van allergenen zijn niet uit te sluiten.



De Stadshoeve
PARK EN BISTRO

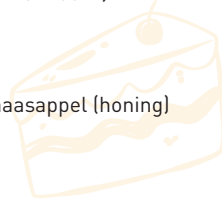
BISTRODESTADSHOEVE.NL

DRANKEN & GEBAK

WARME DRANKEN (Bekijk onze koffiekaart & verse dranken kaart voor alle varianten)

Cappuccino*	3,2
Koffie* / Espresso* / Thee (losse thee van de Eenhoorn)	2,8
Latte Macchiato*	3,8
Koffie verkeerdt*	3,4
Verse muntthee / Verse gemberthee met sinaasappel (honing)	3,7
Chai latte	3,8
Warme chocolademelk (slagroom +0,5)	3,0
Babyccino (opgeschuimde melk met marshmallows)	1
Warme chocolademelk KIDS (met marshmallows)	2,5

*ook in decafe en havermelk te verkrijgen (+0,3)



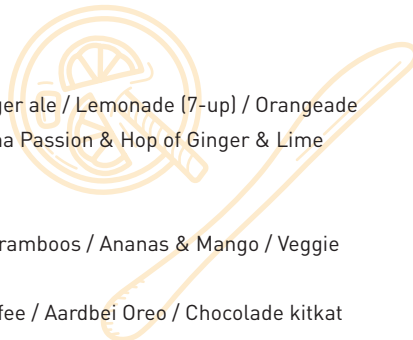
GEBAK (Slagroom +0,5) (Bekijk onze speciale koffiekaart voor alle varianten)

Huisgemaakte brownie (diverse varianten, vraag onze medewerker)	3,3
Huisgemaakte cheesecake (vraag naar onze seizoensvariant)	3,8
Huisgemaakte appeltaart	3,8
Gluten & Lactosevrij hazelnootgebak	3,7
Koek van het huis (halve brownie)	2
Krentenbrood met roomboter	2,5
Kindermuffin	1,5
Mini croissants (3st, met beleg naar keuze)	3,5
Biologische rozijntjes	0,5
Zakje biologische chips (paprika of naturel)	2



KOUDE DRANKEN

Pepsi / Pepsi max / Tonic / Cassis / Sisi / Rivella	2,7	🍃
Lipton Ice-tea / Ice-tea green	2,9	🍃
Chocomel / Fristi	2,8	🍃
Flevosap appelsap	2,7	🍃
Bio (0,25 ct): Naturfrisk Bitterlemon / Ginger ale / Lemonade (7-up) / Orangeade	3,6	🍃
Bio (0,33 ct): Ginger beer / BATU Kombucha Passion & Hop of Ginger & Lime	4,7	🍃
Glaasje limonade (0% suiker)	0,6	🍃
Verse melk of karnemelk	2	🍃
Smoothie: Aardbei & Banaan / Mango & Framboos / Ananas & Mango / Veggies	4,5(kl. 3)	🍃
Verse jus d'orange	4,5(kl. 3)	🍃
Premium Shakes: Salted Caramel / Banoffee / Aardbei Oreo / Chocolate kitkat	5	🍃
Earth Water 0,75 still / sparkling	5	🍃



DRANKEN & BITTERGARNITUUR

BIER (bekijk onze speciale bierkaart voor alle varianten)

Gulpener UR-pilsner tap (0,25) (0,5) (1,8L pitcher)	3,1 - 5,8 - 20,2	
Speciaalbiertje van het moment (0,3) (0,5) (1,8L pitcher)	4,6 - 7,2 - 25,4	
Seizoensbiertje van de tap	va. 4,2	
Zwolsch kloosterbiertje : Weizen / Blond / Tripel / Quadrupel / IPA / Bock	va. 4,7	
De Leckere : Weizen IPA / Koyt / Saison	4,7	
Vechtdal : Stoete biertje	4,7	
Veltins : Malt / Radler 2% of 0%	3,9	
De Leckere : IPA (0,5%) / Weizen (0,2%)	va. 4,2	
Alcoholvrije speciaalbiertjes : Liefmans fruitbiertje, Affligem blond, Affligem belgisch wit	va. 4,2	

WIJN

Huiswijnen uit Spanje | Rood, Wit, Rose, Zoet

Lunaria Civitas Peccorino | Italië

Mooie rijke wijn met rijp geel fruit, zachte concentratie en rijkheid aan inhoud en smaak.

Deze wijn is lekker bij visgerechten, wit vlees en medium gerijpte kazen

Lunaria Coste di Moro Montepulciano d'Abruzzo | Italië

Volle wijn die door houtrijping en schilwerking een fraaie concentratie van fruit krijgt.

Deze wijn is lekker bij vleeswaren, gegrild en gebakken vlees.

Terra di kama Pinot Grigio en Cataretto | Italië

De combinatie van deze druifsoorten levert een prachtig bouquet op van citrus en tropisch fruit. Het friszure component past goed bij ziltige smaak van vis. De bloemige smaak gaat goed samen met gevogelte en salades. Ook lekker op het terras.

Terra di kama Nero d'Avola | Italië

Karakteristieke wijn, kruidig en vol van smaak met veel tanines, maar wel een soepele afdrong door de dikke schil van de druif. Heerlijk bij rood vlees en wild

Rode port

Dessertwijn | Stellar heaven on earth

4,2 | 18

6,2 | 28

6,2 | 28

5,5 | 24

5,5 | 24

4,2

5

BORRELKAART (vanaf 11:30)

Broodmix met dippers toast van brood en plakken brood met 3 dippers	5	
Nacho's met crème fraîche, guacamole en salsa	8,5	
Puntzak zoete aardappelfriet met truffelmayonaise	5	
Puntzak verse friet met mayonaise	3,5	
100% rundvleesbitterballen met Zwolse mosterd (6st.)	6,5	
Vegan bitterballen met veganmayonaise (6st.)	7	
Kaasfingers van oude kaas met zoete chili saus (6st.)	8	
Portie garnalenkroketjes met smokey cocktail saus (6st.)	8	
Vegan bospaddestoelen kroketjes met truffelmayonaise (6st.)	8	
Kaas & worstplankje Brandt & Levie worstjes, salami, Hollandse kazen en dips	8	
Portie hollandse kazen 3 smaken geserveerd met walnoten, stroop en Zwolse mosterdille	6	
Koude plank 3 soorten kaas, 3 soorten worst, notenmix, olijven, en brood met smeersels	12	
Warme plank 8 st. warme bitterganituur en kleine portie nacho's	12	
Stadshoeve plank voor de slimmerikken onder ons, de koude en warme plank samen	21,5	
Portie Italiaans gekruide olijven	4	
Zoutjes en nootjes kaasstengels, gemengde noten/rozijnen en pindamix	4	

LUNCHKAART

CLASSICS (keuze uit wit of bruin landbrood, liever glutenvrij? +1)

- Twee rundvleeskroketten met Zwolse mosterd van de Wijndragers
(liever Vegan kroketten? +1)
- Uitsmijter de Hoeve met ham, spek, tomaat en kaas
- Stadshoeve's 12 uurtje met pomodorisoep, gebakken ei en kroket

9,5



9,5



9,5



SAMEN DELEN LUNCH PROEVERIJ

10,5

Een samenstelling van onze gerechten | Minimaal 2 personen, prijs p.p

SOEPEN

- Pompoensoep met rozenharissa, sinaasappel, pompoenpitten en crème fraîche
- Italiaanse Pomodorisoep met basilicum

6,5



6,5



SALADES (brood extra bij te bestellen +1)

- Salade gerookte zalm met kappertjes, dille en mierikswortelsaus
- Salade rundercarpaccio met dragonmayonaise, zonnebloempitten, oude kaas en rucola
- Salade gegrilde gamba's met een zoet/pittige mango chutney
- Salade gegrilde kip masala met cashewnoot, bosui en kerriemayonaise
- Salade ingemaakte paprika met komijn, cashewnoot en vegan feta
- Salade warme geitenkaas, amandel en honing

10,5



10,5



12,5



10,5



10,5



10,5



BROODJES (keuze uit wit of bruin landbrood, liever glutenvrij? +1)

- Broodje gegrilde kip masala met cashewnoot, bosui en kerriemayonaise
- Broodje ingemaakte paprika met komijn, cashewnoot en vegan feta
- Broodje gerookte zalm met kappertjes, dille en mierikswortelsaus
- Broodje rundercarpaccio met dragonmayonaise, zonnebloempitten, oude kaas en rucola
- Broodje warme geitenkaas met amandelschaafsel en honing
- Broodje vegan rendang van gele biet met zuur van komkommer en rode ui
- Broodje warme stooft
- Special:** Clubsandwich met kippendij, spek, tomaat, dragonmayonaise, ei, cheddar en nacho's

10,5



10,5



10,5



10,5



10,5



10,5



12,5



TOSTI'S (keuze uit wit of bruin landbrood, liever glutenvrij? +1)

- Classic met ham en kaas
- Chef's special:** tosti gerookte zalm met roomkaas en rode ui

7



9













DINERKAART

Onze dinerkaart bestaat dit najaar uit een mooie variatie met seizoensgebonden gerechten die vanaf 16:00 te bestellen zijn. U kunt de gerechten los bestellen of combineren in een heerlijke 3-gangen keuzemenu. 3-gangen keuzemenu met soep va.31,50 of met voorgerecht va.34,50





AMUSE OM TE DELEN

Broodmix met 3 dippers	5	  
Nacho's met crème fraîche, guacamole en salsa	8,5	 
Portie olijven en nootjes	5	

















VOORGERECHTEN

Proefplank van de chef voor 2 personen	10,5 p.p	
Rundercarpaccio met dragonmayonaise, zonnebloempitten, oude kaas en rucola	10,5	 
Gegrilde gamba's met een zoet/pittige mango chutney	12,5	 
Warme geitenkaas met amandelen en honing	10,5	 
Gerookte zalm met kappertjes, dille en mierikswortelsaus	10,5	 
Bospaddenstoelen kroketjes met winterse salade en truffelmayonaise	10,5	  














SOEPEN

Pompoensoep met rozenharissa, sinaasappel, pompoenpitten en crème fraîche	6,5	
Italiaanse Pomodorisoep met basilicum	6,5	  










HOOFDGERECHTEN (met aardappel- en groentegarnituur per tafel)

Stoofpotje van het seizoen vraag onze medewerker	22,5	 
Kipdij masala van Polderhoen gegrilde kruidige kippendijen met een romige kokos/kerrie saus	20,5	 
Ossenhaas puntjes Oosters gemarineerd met roerbakgroente	23,5	 
Porkbelly burnt ends van de SHF met onze eigen BBQ saus	20,5	 
Rendang van geroosterde gele biet met gele bun en zoetzuur van komkommer en rode ui	20,5	 
Huisgemaakte Spareribs zo van het bot afgelakt met onze eigen BBQ saus	23,5	 
450 gram 23,50 - 650 gram 29,50		
Wisselend vegetarisch gerecht vraag onze medewerker	20,5	 
Gebakken zeewolffilet met krokante spek en Zwolse mosterdjus	20,5	 

MAALTIJDSALADES (geserveerd met brood en tapenade)

Salade gerookte zalm met kappertjes, dille en mierikswortelsaus	13,5	 
Salade rundercarpaccio met dragonmayonaise, zonnebloempitten, oude kaas en rucola	13,5	 
Salade gegrilde gamba's met een zoet/pittige mango chutney	15,5	 
Salade gegrilde kip masala met cashewnoot, bosui en kerriemayonaise	13,5	 
Salade ingemaakte paprika met komijn, cashewnoot en vegan feta	13,5	  
Salade warme geitenkaas met amandel en honing	13,5	 

BIJGERECHTEN

Puntzak zoete aardappel friet met truffelmayonaise	5	  
Puntzak verse friet met mayonaise	3,5	  
Gemengde frisse salade	3	  

bekijk onze desserts op onze dessertkaart

DINER (VANAF 16:00)



KIDS

Kindertomatensoep	3,5	
Twee sneetjes casinobrood (keuze uit: wit/bruin) met beleg naar keuze (keuze uit kaas, ham, jam, chocopasta, pindakaas)	3	⊗ ⊗
Kinder tosti ham en/of kaas (keuze uit: wit/bruin) met saus naar keuze	3,5	⊗ ⊗
Uitsmijter met ham en/of kaas en gebakken ei op twee sneetjes casinobrood (keuze uit: wit/bruin)	4,5	⊗ ⊗
Broodje frikandel (of kroket ⊗ ⊗) met saus naar keuze	4,5	
3 mini croissants met beleg naar keuze (jam, kaas, ham, chocopasta)	3,5	
American pancake (3st.)	6,5	
Bordje friet met saus naar keuze	3	⊗ ⊗
Losse snack met saus naar keuze	3	
Doosje biologische rozijntjes	0,5	
Krentenbrood met roomboter	2	
Zakje chips (naturel of paprika)	2	⊗ ⊗

KINDERPLATES

Friet met snack en saus naar keuze (mayo, ketchup, appelmoes)	6
keuze uit frikandel, kroket, kaassouffle of kipnuggets	
Hoofdgerecht portie door de helft met friet en sla	10
keuze uit, spareribs, kip masala of vegetarisch	

TOETJE

American pancake met bolletje vanille ijs en saus naar keuze (kers, aardbei, chocolade, karamel)	4,5	
Warme wafel met bolletje vanille ijs en saus naar keuze (kers, aardbei, chocolade, karamel)	4,5	
Kindercoupe 2 bolletjes ijs of softijs naar keuze en verrassing	4,5	
Ijsje in hoorntje of bakje vanille, aardbei, banaan, chocolade, sorbet-rood fruit of sorbet-citroen	1,3	⊗ ⊗
Verpakte ijsjes Vlieger 1,1 Boerinnentje 1,9 Aardbei 1,1		
Softijs Bekijk onze softijskaart voor de smaken		

IETS TE VIEREN?

Kinderfeestje / familiefeest in het park / bedrijfsuitje / vergadering
De Stadshoeve Park en Bistro staat voor u klaar. Bekijk onze website voor meer info.