


LUNCH

Onze lunchkaart bestaat dit najaar / winter uit een mooie variatie met seizoensgebonden gerechten die van 11.30 tot 15.30 te bestellen zijn.

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

RUNDERCARPACCIO met pestomayo, oude kaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitten ● ● ●	12.5	ANGUS BURGER met sesambol, kaas, spek, tomaat, mosterdmayo en augurk ● ● ● ●	16.5
GRAVED LAX met zoetzure ui, mierikswortelmayo, bietjes en dille ● ● ●	12.5	ASIAN CHICKEN BURGER met sesambol, miso, bosui, coleslaw en sesammayo ● ● ●	16.5
PASTRAMI met ingelegde paddenstoelen, mosterdmayo, augurk en rucola ● ● ●	12.5		
GEGRILDE KIPPENDIJ met caesardressing, parmezaan, croutons, gekookt ei en spek ● ● ●	12.5		
KERRIEHUMMUS met vegan feta, granaatappel, pistache, munt en pompoenchutney ● ● ●	10.5		
BUFFEL BURRATA met gemarineerde bietjes, balsamico, hazelnootkruid en kruidensalade ● ● ●	12.5		

SAMEN DELEN LUNCHPROEVERIJ
14.5 pp
(samenstelling van de lekkerste lunchitems 4 stuks) Minimaal 2 personen, prijs p.p



LePerron is al jarenlang onze huisbakker. Zij leveren ons de mooiste biologische landbroden die wij rijkelijk beleggen met het lekkerste beleg.



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

TOSTI CLASSIC met ham en/of kaas ● ● ● ●	8
TWEE RUNDVLEESKROKETTEN met Zwolse mosterd van de Wijndragers (liever Vegan kroketten? +1) ● ● ● ●	11.5
UITSMIJTER DE HOEVE met ham, spek, tomaat en kaas ● ● ● ●	11.5
STADSHOEVE'S 12 UURTJE met kopje soep, gebakken ei en kroket ● ● ● ●	11.5

SOEPEN


GEROOSTERDE WORTEL SOEP met gember en kokos ● ● ●	8
SOEP VAN DE MAAND (vraag onze medewerker)	8



Boeren in harmonie met de natuur dat is de toekomst. Onze gerechten zijn gemaakt met producten die biologisch geproduceerd zijn. Geen gif en bestrijdingsmiddelen op de akkers en ruimte voor dierenwelzijn staat voorop. #etenmetgoed gevoel.



KIDS

KINDERTOMATENSOEP ● ● ●	4	BORDJE FRIET met saus naar keuze ● ● ● ●	3.5
TWEE SNEETJES CASINOBROOD wit of bruin brood met beleg naar keuze: kaas, ham, jam, chocopasta, pindakaas ● ● ● ●	3.5	LOSSE SNACK met saus naar keuze ● ● ●	3
KINDER TOSTI wit of bruin casinobrood met ham en/of kaas en saus naar keuze ● ● ● ●	4	BIOLOGISCHE ROZIJTJES ● ● ● ●	1
UITSMIJTER twee sneetjes wit of bruin casinobrood met ham en/of kaas en gebakken ei ● ● ● ●	4.5	KRENTENBROOD met roomboter ● ● ● ●	2.5
BROODJE FRIKANDEL/KROKET met saus naar keuze ● ● ● ●	4.5	ZAKJE CHIPS (natureel of paprika) ● ● ● ●	2
3 MINI CROISSANTS met beleg naar keuze: jam, kaas, ham, chocopasta ● ● ● ●	4		
AMERICAN PANCAKE (3ST.) ● ● ● ●	7		

KINDERPLATES

FRIET MET EEN SNACK keuze uit frikandel, kroket, kaassouffle of kipnuggets met saus naar keuze (mayo, ketchup, appelmoes) ● ● ● ●	6.5	AMERICAN PANCAKE met bolletje vanille ijs en saus naar keuze (aardbei, chocolade, karamel) ● ● ● ●	4.5
HOOFDGERECHT (portie door de helft) keuze uit spare ribs, pasta, kippendij of kabeljauw ● ● ● ● ●	12.5	IJSJE bolletje schepijs of softijs naar keuze ● ● ● ● ●	vanaf 1.4
		VERPAKTE IJSJES vlieger of aardbei ● ● ● ● ●	1.1

(MAALTIJD)SALADES

RUNDERCARPACCIO met pestomayo, oude kaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitten ● ● ● ●	15.5	GEGRILDE KIPPENDIJ met caesardressing, oude kaas, croutons, gekookt ei en spek ● ● ● ●	15.5
GRAVED LAX met zoetzure ui, mierikswortelmayo, bietjes en dille ● ● ● ●	15.5	BUFFEL BURRATA met gemarineerde bietjes, hazelnootkruid en kruidensalade ● ● ● ●	15.5
PASTRAMI met ingelegde paddenstoelen, mosterdmayo, augurk en rucola ● ● ● ●	15.5	Brood extra bij te bestellen +1 Bij het diner maaltijdsalade +2	
KERRIE HUMMUS met vegan feta, granaatappel, pistache, munt en pompoenchutney ● ● ● ●	12.5		

Bekijk voor de lekkerste desserts onze speciale dranken en dessert kaart.

DINER

Onze dinerkaart bestaat dit najaar/winter uit een mooie variatie met seizoensgebonden gerechten die vanaf 16.30 te bestellen zijn. Naast onze dinerkaart serveren we ook een speciaal menu van het seizoen. Dit menu vindt u op tafel of vraag onze medewerker.

AMUSE om te delen

BROODMIX met 3 dippers ● ● ● ●	5	GEROOSTERDE WORTEL SOEP met gember en kokos ● ● ● ●	8
NACHO'S met crème fraîche, guacamole en salsa ● ● ● ●	9.5	SOEP VAN DE MAAND (vraag onze medewerker)	8
PORTIE OLIJVEN EN NOOTJES ● ● ● ●	5		

VOORGERECHTEN

BUFFEL BURRATA met gemarineerde bietjes, balsamico, hazelnoot en kruidensalade ● ● ● ●	13.5	BRUSCHETTA KERRIEHUMMUS met vegan feta, granaatappel, pistache, munt en pompoenchutney ● ● ● ●	11.5
RUNDERCARPACCIO met pestomayo, oude kaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitten ● ● ● ●	13.5		
GRAVED LAX met zoetzure ui, mierikswortelmayo, bietjes en dille ● ● ● ●	13.5	PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN 14.5 pp Proeverij van de lekkerste voorgerechten. Minimaal 2 personen, prijs p.p	
GEGRILDE KIP met caesardressing, parmezaan, croutons, gekookt ei en spek ● ● ● ●	13.5		

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden standaard geserveerd met aardappel- / groentegarnituur op het bord. Verse friet, zoete aardappelfriet en groene salade zijn extra bij te bestellen.

ANGUS BURGER met sesambol, kaas, spek, tomaat, mosterdmayo en augurk ● ● ● ●	20.5	TAGLIATELLE PASTA met vegan truffelroomsaus en paddenstoelen ● ● ● ●	17.5
ASIAN CHICKEN BURGER met sesambol, miso, bosui, sesammayo en coleslaw ● ● ● ●	20.5	GEGRILDE KIPPENDIJ met truffelroomsaus, tagliatelle, hazelnootkruid en pluk kruiden ● ● ● ●	20.5
STEAK VAN HET SEIZOEN met rode port jus, puree en wintergroenten ● ● ● ●	26.5	SPARERIBS zo van het bot, 450 - 650 gram met coleslaw ● ● ● ●	27.5 - 32.5
KABELJAUW met kerrie buerre blanc, zoetzure ui, plukkruiden, puree en wintergroenten ● ● ● ●	24.5		

Vraag naar ons seizoensmenu!



BIJGERECHTEN

ZOETE AARDAPPEL FRIET met truffelmayonaise ● ● ● ●	5.5
VERSE FRIET met mayonaise ● ● ● ●	4.5
GEMENGDE FRISSE SALADE ● ● ● ●	4.5

DRANKEN

KOUDE DRANKEN

PEPSI / PEPSI MAX / SISI / SOURCY BLAUW / SOURCY ROOD	3.2
LIPTON ICE-TEA / ICE-TEA GREEN / TONIC / RIVELLA / CASSIS	3.4
CHOCOMEL / FRISTI / FLEVOSAP APPELSAP	3.2
BIO (0.25 CL)	4.5
Naturfrisk Bitterlemon / Ginger ale / Lemonade (7-up) / Orangeade	
BIO GINGER BEER (0.3 CL)	5.5
BATU KOMBUCHA (0.3 CL)	5.9
GLAASJE LIMONADE (0% SUIKER)	1
VERSE MELK OF KARNEMELK	2.5
SMOOTHIE (normaal of klein)	5.5/4
Aardbei & Banaan / Mango & Framboos / Ananas & Mango	
VERSE JUS D'ORANGE (normaal of klein)	4.5/3
SPARKLING WATER	6
1L	
GEFILTERD PLAT WATER	1.5/3
glas 0,2L / 0,5L	

WARME DRANKEN

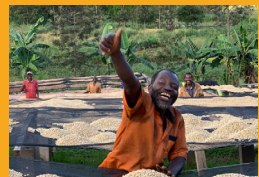
*Ook in decafe/soyamelk/havermelk te verkrijgen (+0,3), koffiesiroop (+0,5), slagroom (+0,5)

ESPRESSO*	3	CAFE MOCHA	4.4
KOFFIE*	3	één deel warme chocolademelk, twee delen espresso afgemaakt met warme melk en een mooie schuimlaag	
CAPPUCCINO*	3.5	BABYCCINO*	1
KOFFIE VERKEERD*	3.5	voor de allerkleinsten een kopje opgeschuimde melk met marshmallows en koekje	
LATTE MACCHIATO*	3.9	HEAVENLY HAZEL*	4.9
CARAMEL MACCHIATO*	4.4	latte macchiato met hazelnootsiroop en slagroom	
FLAT WHITE*	4	SPECIALE KOFFIES	8.5
heerlijke ristretto met twee-derde warme melk en een heerlijk dun laagje melkschuim		Irish coffee met Jameson whiskey	
AMERICANO*	4.2	Spanish coffee met Licor 43	
CORTADO*	3.4	French coffee met Grand Marnier	
ESPRESSO MACCHIATO*	3.4	Mexican coffee met Kahlua	
DUBBELE ESPRESSO*	4.5		
THEE	3		
VERSE THEE	3.7		
met keuze uit: kaneel, munt of gember			
CHAI TEA LATTE*	3.8		
Indiaas drankje gemaakt met de lekkerste thee kruiden en hete opgeschuimde melk			
WARME CHOCO*	4/2.5		
(Normaal of klein)			



We hebben ook lekkere koffiesiropen: speculoos, hazelnoot, caramel en amaretto

Onze koffies van Pure Africa maken echte impact door directe samenwerking met de koffieboeren.



WIJNEN

HUISWIJNEN UIT SPANJE	4.7/20	L' AURATAE CATARRATTO	5.7/25
rood, wit, rose, zoet		PINOT GRIGIO	
		Italië 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.	
LUNARIA CIVITAS PECCORINO	6.5/30	JE M'APPELLE - CHARDONNAY	5.7/25
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.		Frankrijk Geelgoud van kleur. In de geur vers wit fruit van perzik en ananas, een licht karakteristiek 'botertje' en wat vanille. De smaak is fris en delicaat met een goede balans.	
LUNARIA COSTE DI MORO	6.5/30	RODE PORT	4.5
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO			
Italië volle wijn die door houtrijping en schilnwerking een fraaie concentratie van fruit krijgt. Deze wijn is lekker bij vleeswaren, gegrild en gebakken vlees.			
PROSECCO	5/45		

BIEREN & BORREL HAPJES

Benieuwd naar onze bieren? Wij hebben een speciale bier en Borrelkaart met ruim 25 soorten bieren. Voor elk wat wils! Daarbij staan de lekkerste koude en warme snacks achterop de bier en Borrelkaart.

COCKTAILS & SPECIALE DRANKEN

Mocktails, Cocktails & biologische frisdranken zijn te vinden op de speciale dranken en dessertkaart.

GEBAK

(Slagroom +0,5)

BROWNIE	3.8	KOEK VAN HET HUIS	2
diverse huisgemaakte varianten, vraag onze medewerker		(halve brownie)	
CHEESECAKE	4.2	KRENTENBROOD	2.5
huisgemaakte cheesecake, vraag naar onze seizoensvariant		met roomboter	
OMA'S APPELTAART	4.2	KINDERMUFFIN	1.5
bereid door de Appelfabriek en vers bij ons afgebakken			
ZWOLLENAARTJE	3.8	MINI CROISSANTS	4
hazelnoot schuimgebakje, specialiteit van banketbakker Lindeboom uit Zwolle		(3st, met beleg naar keuze)	
GLUTEN- & LACTOSEVRIJ GEBAK	4	BANANENBROOD	4
gluten- & lactosevrij gebak van het moment			
		BOERENTHEE 22.5 pp	
		Variatie aan heerlijke zoete en hartige lekkernijen met de lekkerste theeën van De Eenhoorn. Vooraf reserveren	

Onze taartjes zijn veelal huisgemaakt. Voor de appeltaart en kokoskoekjes werken we samen met de Frion Appelfabriek, zij bereiden de appeltaart voor met ons recept en wij bakken ze vers af. De kokoskoekjes worden elke dag vers bereid door de cliënten met een afstand tot de arbeidsmarkt. #samenkomenweverder



MENU

DE STADSHOEVE

Wij serveren (h)eerlijke producten van onderstaande lokale (biologische) partners

Overesch ecologische landbouw	De Wijndragers	Brouwerij Avereest
De Warmoezerij	Pure Africa Coffee	Bastiaansen kaas
Flevosap	Terschellinger kaasmakers	De Appelfabriek
Schulp sappen	Gulpener De vrije Brouwer	Serious Hot Fools
Lindeboom bakkerij	Brandt & Levie worstmakers	(SHF)
Boerderijs	Zuivelrijck	Farmfields Wekerom
Brouwerij Allema	De Eenhoorn thee	JP Puurvlees
Sonneclær ijs	Waterland Brouwerij	
Axes Castellum Kloosterbier	Le Perron bakkerij	



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

- Het gerecht bevat geen gluten
- Het gerecht kan glutenvrij geserveerd worden
- Het gerecht bevat geen lactose
- 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.

IETS TE VIEREN?
Vraag naar de mogelijkheden!

