

LUNCH

Onze lunchkaart bestaat dit voorjaar/ zomer uit een mooie variatie van seizoensgebonden gerechten die van 11:30 tot 15:00 te bestellen zijn.

BROODNODIG (keuze uit wit of bruin boerenbrood, liever glutenvrij? +1)

HUISGEMAAKTE BABA GANOUSH 13
met geroosterde paprika, falafel, zwarte knoflook en zomerbietjes

BUFFEL MOZZARELLA 13
met zomerbietjes, tomaat, pistache kruim en balsamico crème

TUNA MELT 13
op getoast brood met tonijn, augurkjes, rode ui en citrusmayonaise

WARM GEROOKTE ZALM 13
van Neeltje met zoet zure ui, groene asperges en citrusmayonaise

RUNDERCARPACCIO 13
met parmezaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

CLUBSANDWICH "HOEVE STIJL" 15
met pulled chicken, BBQ saus, bacon, ei, kaas, tomaat, groentechips en citrusmayonaise

FLAMMKUCHEN 13
met crème fraîche, ui, spek en kaas

2 SLIDERS 15
met runderburger en kippendij, koolsalade en Amsterdamse ui
vegan optie: vegan burgers



Onze boerenbroden, breekbroden en bolletjes zijn afkomstig van biologische bakker Carl Siegert. Zij leveren ons de mooiste biologische landbroden die wij rijkelijk beleggen met het lekkerste beleg.



CLASSICS

STADSHOEVE 'S 12 UURTJE 12
kopje soep, kleine Tuna Melt sandwich en een kalfsvleeskroket met brood

TWEE KALFSVLEESKROKETTEN 12
met boerenbrood
vegan optie: vegan kroketten

HOEVE SMIJTER 12
uitsmijter op boerenbrood met bacon, kaas, beenham en tomaat

TOSTI CLASSIC 9
getoast boerenbrood met extra kaas, ham en ketchup

TOSTI MEDITERRANE 11
getoast boerenbrood met mozzarella, tomaat en basilicum pesto

FRIETJE ROYAAL 7.5
met truffelmayonaise en parmezaan

SOEPEN

PAPPA AL POMODORO 8
authentieke Toscaanse tomatensoep geserveerd met boerenbrood en boter

SOEP VAN DE MAAND 8
steeds wisselende soep geserveerd met boerenbrood en boter

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.



SALADES

Brood extra bij te bestellen +1

BUFFEL MOZZARELLA 16
met zomerbietjes, zongedroogde tomaat, pistache kruim en balsamico crème

ZOMER QUINOA 16
met gegrilde groenten, vegan feta, granaatappel en appel balsamico glaze

WARM GEROOKTE ZALM 16
van Neeltje met zoet zure ui, groene asperges en citrusmayonaise

BLACK TIGER GARNALEN 16
in knoflook gebakken Black Tiger garnalen (5st.), kimchi salade en sirachamayonaise



RUNDERCARPACCIO 16
met parmezaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

PULLED CHICKEN 16
met groene asperges, cashewnoten en romige citrus dressing



KIDS

TOMATENSOEP 4.5
met casino broodje

AMERIKAANSE PANNENKOEKEN 7.5
met rozijntjes

KIDS TOSTI 4.5
tosti van casinobrood met ham, kaas en ketchup

BORDJE FRIET 4.5
met saus naar keuze

FRIET & SNACK 7.5
met saus naar keuze

BROODJE & SNACK 5
twee casino boterhammen met snack en saus naar keuze

LOSSE SNACK 3.5
met saus naar keuze

BROOD EN BELEG 4
twee casino boterhammen met keuze uit: jam, chocopasta, pindakaas, ham of kaas

UITSMIJTER KIDS 5
twee casino boterhammen met één dubbel gebakken eitje, ham en kaas

KRENTENBROOD 3.5
met boter

MINI CROISSANTS 4
drie vers afgebakken mini croissants met keuze uit: jam, chocopasta, pindakaas, ham of kaas

SAUCIJZENBROODJE 3
lekker warm broodje met gehakt



MENU

DE STADSHOEVE

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

Overesch ecologische landbouw
BoerPelleboer
Flevosap
Schulp sappen
Lindeboom bakkerij
Boerderijs
Sonneclaeur ijs
Axes Castellum Kloosterbier

Wijnimport de Wijnwereld
De Wijndragers
Pure Africa Coffee
Terschellinger kaasmakers
Gulpener De vrije Brouwer
Zuivelrijck
De Eenhoorn thee
Bastiaansen kaas

De Appelfabriek
Serious Hot Fools (SHF)
Farmfields Wekerom
JP Puurvlees
Chaos bieren
Carl Siegert bakkerij
Zuyderzee asperges



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 Carl Siegert 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!



De Stadshoeve
PARK EN BISTRO

BISTRODESTADSHOEVE.NL

BORREL & DINER

Wij houden van een informele en sociale manier van tafelen: gezelligheid en lekker de tijd nemen om bij te praten. Daar horen natuurlijk mooie gerechten bij. Gerechten die je wilt delen met elkaar of juist individueel bestelt. Zo is het voor iedereen optimaal genieten van een gezellig avondje uit!

Uitleg bij de kaart:

- Onze dinergerechten zijn ter grootte van een voorgerecht, zodat je de vrijheid hebt om meerdere smaken te ontdekken en (bij) te bestellen wat je lekker vindt.
- Voor een volledig diner raden we ongeveer 3 a 4 gerechtjes aan plus een bijgerecht per persoon.
- Ons advies: Begin met een aperitief, kies een lekker gerecht, proef en bestel vervolgens per ronde. De gerechten die per ronde worden besteld zullen niet altijd in 1x uitgeserveerd worden, maar volgen "snel" achter elkaar. Zo wordt het een avond lang genieten.
- Toch liever een snellere hap / eigen gerecht, de warme gerechten kunnen ook als hoofdgerecht geserveerd worden en combineer deze waar gewenst met een kopje soep, koud gerecht of dessert.
- Voor degene die niet kunnen kiezen, verrast willen worden en voor grotere groepen (10+) hebben we een speciaal 3 gangen shared dining menu waar we een mooie mix van gerechten serveren uiteraard rekening houdend met individuele dieetwensen/ allergieën. Vraag onze medewerker(s) naar de mogelijkheden.

BORREL/APERITIEF Vanaf 14:00 te bestellen

NOTENMIX EN OLIJVEN
gezouten notenmix en Hoeve-stijl gemarineerde olijven

BREEKBROOD
met baba ganoush, hummus en muhammara

GYOZA'S
6 stuks - keuze tussen KIP en VEGAN wakame, teriyaki en citrusmayonaise

CHEESY STICKS
6 stuks - gefrituurde kaassticks met sweet chili en mosterdmayonaise

CRISPY PRAWN
6 stuks - gefrituurde garnalen kroketjes met sirachamayonaise

NACHO'S EL GRANDE
warme nacho's met gesmolten kaas, guacamole, crème fraîche en sweet salsa

VEGAN BITTERBALLEN
6 stuks - met truffelmayonaise

FARM FIELDS KALFSBITTERBALLEN
6 stuks - met Zwolse mosterd

KOUDE PLANK 14 pp
assorti worst en kaas met toast, Zwolse mosterd en vijgen jam

WARME PLANK 14 pp
KFC, bitterballen, kaasstengels en gyoza's met mosterd mayo en sweet chili



KUN JE NIET KIEZEN?

3 gangen shared dining menu: per ronde serveren we drie verschillende gerechtjes die je met elkaar kunt delen.
44.50 pp (min 2 personen)

Onderstaande gerechten zijn vanaf 16:30 te bestellen



SOEPEN

PAPPA AL POMODORO 5
authentieke Toscaanse tomatensoep geserveerd met boerenbrood en boter

SOEP VAN DE MAAND 5
steeds wisselende soep geserveerd met boerenbrood en boter

KOUDE GERECHTEN

BUFFEL MOZZARELLA 11
met zomerbietjes, tomaat, pistache kruim en balsamico crème



ZOMER QUINOA SALADE 11
met gegrilde groenten, vegan feta, granaatappel en appel balsamico glaze

WARM GEROOKTE ZALM 11
van Neeltje met zoet zure ui, groene asperges en citrusmayonaise

RUNDERCARPACCIO 11
met parmezaan, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

TWEE BRUSCHETTA'S 11
1x baba ganoush met zomerbietjes en granaatappel
1x hummus met gegrilde paprika

WARME GERECHTEN

Deze gerechten zijn ook in een hoofdgerechtportie te bestellen. +12

GEVULDE COURGETTE 13
met seizoensgroenten en gegratineerd met vegan feta en salade van rucola, zongedroogde tomaat en cashewnoten

LINGUINI PASTA 13
met in knoflook gebakken Black Tiger garnalen (5st.), seizoensgroenten, roomsaus met chipotle en parmezaan
vegan optie: gebakken bospaddenstoelen

ZEEBAARSFILET 13
op de huid gebakken zeebaarsfilet met aardappelpuree, seizoensgroenten en sauce antiboise



2 SLIDERS 15
met runderburger en kippendij, koolsalade en Amsterdamse ui
vegan optie: vegan burgers

SPARERIBS 15
langzaam gegaarde spareribs met BBQ glaze, koolsalade en aioli

GEGRILDE RUNDER BAVETTE 15
met aardappelpuree, seizoensgroenten en truffel-teririyaki saus

SPICY TACO'S 13
3 stuks - met pulled chicken, parmezaan, pico de gallo en guacamole

SIDES

PUNTZAK RUSTIEKE FRIET 5.5
2 sauzen naar keuze: truffelmayonaise | srirachamayonaise | gewone mayonaise

ZOETE AARDAPPELFRIET 6
met truffelmayonaise

POFAARDAPPEL 5.5
met crème fraîche en kaas

GEMENGDE SALADE 5.5

SEIZOENSGROENTEN 5.5

FRIETJE ROYAAL 7.5
met truffelmayonaise en parmezaan



ZOET EINDE

Bij deze desserts adviseren we onze heerlijke dessertwijn

TIRAMISU 9
met bol chocolade ijs

WARME BROWNIE 9
met bol sorbetijs

CRÈME BRULEE 9
van het seizoen met bol vanille ijs

GRAND DESSERT 12pp
proeverij plank van diverse overheerlijke desserts (vanaf 2 personen)



SOFTIJS COUPE CARAMEL 9
met lotuskruim, caramelplokjes en caramelsaus

SOFTIJS COUPE ROODFRUIT 9
met meringue en rood fruit saus

SOFTIJS COUPE CHOCOLADE 9
met kit kat en chocoladesaus

SOFTIJS COUPE PISTACHE 9
met hazelnootcrunch en pistachesaus

KAAS & ZO 10
kaasplank met 4 verschillende biologische kazen met appelstroop, vijgenchutney en toast