







De tuin



van de smid


-  plantaardig
-  optioneel plantaardig
-  glutenvrij
-  optioneel glutenvrij

Dinerkaart 17:00 tot 20:30

Koude gerechten


Knolselderij 11
gefermenteerde bloemkool,
groene kruiden en zonnebloempit  

Lofsalade 10
venkelzaad, citrus, kruidenolie
en pistache  
+ burrata 5


Groene asperges 15
doperwtten, aardappel, schapenkaas
en karnemelkdressing 

Polder pita 14
hummus, kikkererwtten, geroosterde
groenten, een gekookt eitje en amba
van bieten  

Warme gerechten

Bietjes 9
gepoft in zeezout met een
mayonaise van beurre noisette 



Gnudi 16
met ricotta, asperges, doperwtten,
tuinkruiden en beurre blanc

Rösti 13
van knolselderij en venkel,
gefermenteerde rabarber, yoghurt,
dille en komkommer 

Spitskool 17
geroosterd met een saus van kokos
en vadouvan, crispy chili en dukkah
van pinda  

Barfood

Cheeseburger 16
op een briochebol met cheddar,
rode ui pickle, sla en spicy mayo 



Patatje tuin 14.5
en ragu alla bolognese, spicy mayo,
pickles, salade en tuinkruiden  



Köfte 15.5
met pita, tzatziki, pickles en salade 


Patatje 5.5
met mayonaise  

Toetjes

Rabarber crumble 7.5
met yoghurtijs en boerenvla

Vlaflip 7.5
met boerenyoghurt, boerenvla,
gekke bessen siroop en slagroom  

Affogato 6.5
vanille-ijs met dubbele espresso  

Hollands kaasplateau 12.5
3 soorten kaas van eigen bodem
met appelstroop en desembrood 

Hier op De tuin wordt alles met liefde bereid, volledig vegetarisch en met veelal biologische ingrediënten. Eet smakelijk!