



Landgoed
de Horst

Menu

Menu

Voorgerechten

Pan con tomate met regionale vleeswaren en aioli van verse knoflook 13,5
 

Huisgemaakte hummus van tuinerwten met pulled chicken van biologische kip en salade van waterkers. Geserveerd met ambachtelijk zuurdesembrood 13,5
  

Soep van de dag, gemaakt van dagverse geroosterde groenten Geserveerd met ambachtelijk zuurdesembrood en boerenboter 9,5

Carpaccio van Regiorund met salade van rucola en seizoensgarnituur van Moestuin Vollenhoven 16,5
  

Salade van geroosterde groenten met zuurdesemcroustons, little gem en een vegan mayonaise van Hollandse pickles 12,5
   

Hoofdgerechten

Hamburger van Regiorund, geserveerd met huisgemaakte burgersaus, ingelegde groenten en ambachtelijk zuurdesembrood. Geserveerd met krieltjes 22,5
   

Pantosti met oude boerenkaas van Boerderijwinkel Bij Ons met een dip van mosterd 10,5
  

Risotto van Alkmaarse parelgort met Utrechtse oude kaas en gegrilde tomaat 19,5
   

Langzaam gegaard buikspek met geroosterde asperges, krokante knoflook en Rotterdamse sojasaus 22,5
 

Verse beekridder filet geserveerd op een tarte tatin van witlof met een citruschutney 23,5
    

Nagerechten

Vegan pudding van chiazaad en verse aardbeien met vegan vanille ijs 10,5
  

Taartje van pastinaak en citroen met ijs van karnemelk 9,5
   

Bijgerechten

Geroosterde groenten van het seizoen 5

Krieltjes, met rozemarijnzout en mayonaise 5,5

Seizoenssalade met frisse dressing 6,5

Allergie?

Meld het ons. Wij denken graag mee in de mogelijkheden



Onze keuken is tot 21:00 geopend