



## SOEP

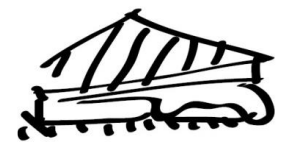
- ✓ Tomaat-paprika soep € 5,95  
*Huisgemaakte tomat-paprika soep met kruidenpesto en brood met kruidenboter*



## SALADES

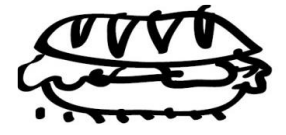
*Salades worden geserveerd met vers brood*

- ✓ Verse geitenkaassalade € 9,95  
*Salade met huisgemaakte verse geitenkaas, velderwten, rode paprika, komkommer, walnoten en vijgen dressing.*



## TOSTI'S

- ✓ Kaas € 3,95
- ✓ Ham en kaas € 3,95
- ✓ Geitenkaas, Met honing en tijm € 4,50



## BROODJES

– keuze uit wit, mais of waldkorn –

- ✓ Jonge koe of geitenkaas € 5,75  
*Met komkommer, sla en honing-kruiden dressing*
- ✓ Oude koeienkaas € 5,75  
*Met komkommer, sla en mosterd-honing dressing*
- ✓ Oude geitenkaas € 5,75  
*Met komkommer, sla en vijgendressing*
- ✓ Eiersalade € 6,25  
*Broodje huisgemaakte eiersalade*
- ✓ Veggies € 7,50  
*Broodje met gegrilde groenten, sla en huisgemaakte hummus.*
- Geitenbrie en spek € 7,95  
*Warm broodje uit de oven*
- ✓ Geertjes verse geitenkaas € 7,95  
*Warm broodje met honing en walnoten*
- Geertjes bal € 7,95  
*Huisgemaakte gehaktbal van eigen vlees met piccalilly, mayo of curry.*



## WENTELTEEFJES

- ✓ Huisgemaakte wentelteefjes, lekker ouderwets!  
2 st met kaneelsuiker € 4,-
- ✓ 2 st met warme kersen, slagroom en kaneelsuiker € 6,50



## KWARK

Onze geitenkwark is mild, vol en romig en wordt bereid in onze eigen kaasmakerij.

- ✓ Kersentroef € 3,95  
*Op een bodem van krokante bastogne, volle zachte geitenkwark met als topping kersensaus en chocoladesnippers.*
- ✓ Boerentroef € 3,95  
*Op een bodem van biologische muesli heerlijke volle, pure geitenkwark met een topping van honing en walnoten, zonder toegevoegde suikers.*



## PANNENKOEKEN

- ✓ Stroop en/of poedersuiker € 5,50
- ✓ Kaneelsuiker € 5,50
- ✓ Nutella € 6,75
- ✓ Karamel € 6,75
- ✓ Aardbei-rabarberjam € 6,75
- ✓ Gemberjam € 6,75
- ✓ Rozijnen en kaneel € 7,75
- ✓ Appelcompôte € 7,75
- ✓ Kaas € 7,75
- ✓ Geitenkaas € 7,75
- ✓ Spek of ham € 7,75
- ✓ Spek en kaas € 8,95
- ✓ Spek en geitenkaas € 8,95
- ✓ Spek en appelcompôte € 8,95
- ✓ Ham en kaas € 8,95
- ✓ Ham en geitenkaas € 8,95
- ✓ Warme kersen en slagroom € 8,95

*Voor ons pannenkoekenbeslag gebruiken wij Joep's biologische pannenkoekmix, biologische eieren en eigen geitenmelk. Dit is ook allemaal verkrijgbaar in onze boerderijwinkel.*



## KLEINTJES

- ✓ Boterhammetje, bruin brood € 1,95  
*met koeien of geitenkaas, jam, chocoladepasta, pindakaas of appelstroop*
- Rozijntjes € 0,50
- Chocolade rozijntjes € 1,-
- Ontbijtkoek bio 2 st € 1,-
- ✓ Kleintje kwark met vruchtenjam € 1,95
- ✓ Knijpfruit appel aardbei € 1,95



## FRUIT

- Fruit van de Haarse Gaard uit Haarzuilens
- Appel € 0,60
  - Peer € 0,60
  - Banaan € 0,95

### Allergie-informatie

Heeft u een allergie of een intolerantie? Laat ons dit gelijk weten, voordat u bestelt! Dieetwensen? Vraag naar de mogelijkheden aan de bar.

### Betekenis symbolen

- ☞ (bevat) product van Geertjes Hoeve
- \* (deels) biologisch
- (bevat) streekproduct
- ✓ vegetarisch



## DRANKJES

### Koffie

Kopje koffie	€ 1,90
<i>Traditioneel gezette koffie van kwaliteitsleverancier Doresip.</i>	
Boerenbakkie	€ 2,40
<i>Op z'n Hollands, met opgeschuimde melk.</i>	
Boerenbakkie XL	€ 3,-
Boerenbakkie  karamel met slagroom	€ 3,50

### Thee

Kopje thee *	€ 1,90
<i>Biologische thee van Bradley.</i>	
Thee polderkol**	€ 2,75
<i>Biologische kruiden thee uit Nederland.</i>	
Verse muntthee met honing	€ 3,25
Verse gemberthee met citroen	€ 3,25

### Warme chocolademelk

<i>Huisgemaakte verse warme chocolademelk, de echte ouderwetse van Droste.</i>	
Warme chocolademelk	€ 2,50
met slagroom	€ 3,-

### Koude dranken

Geertjes geitenmelk	€ 1,75
Karnemelk (koe)	€ 1,75
Biologische sappen **	
Appelsap	€ 2,75
Sinaasappelsap, appel perensap,	€ 2,95
Appel aardbeiensap,	€ 2,95
Appel vlierbessensap,	€ 2,95
Appel rabarbersap	€ 2,95

Biologische appeldiksap / aardbeienlimonade *	
glas	€ 1,-
fles	€ 4,-

Coca cola, cola zero, fanta, cassis,	€ 2,25
Sprite, tonic, bitter lemon, rivella	€ 2,25
Fuzetea sparkling, fuzetea green,	€ 2,25
Fuzetea mango, Fuzetea peach,	€ 2,25
Chaufontaine rood/blauw,	€ 2,25
Fristi, chocomel	€ 2,75



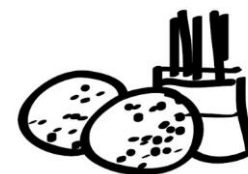
## SNOEPERIJ

Boerencake, vanille	€ 1,75
Boterkoek, huisgemaakt	€ 2,25
Kruidcake	€ 2,25
<i>Volgens familie recept.</i>	
Brownie huisgemaakt	€ 3,25
<i>Met caramel en Bastogne</i>	
Brownie, glutenvrij	€ 3,95
Appeltaart	€ 3,95
zonder slagroom	
met slagroom	+ € 0,50
Worteltaart	€ 3,95
Boerenzoete lekkernijen (zie bar)	€ 1,95
Spelt- fruit/amandelkoek, suikervrij *	€ 1,75
Zakje chips	€ 1,25
<i>paprika, naturel of nibbit</i>	



## BORREL

De Leckere pilsener *	€ 2,90
De Leckere speciaalbier *	v.a. € 4,-,
<i>Voor ons ruime assortiment biologische speciaalbieren van de Leckere zie onze aparte bierkaart</i>	
Radler 0.0 %	€ 2,75
	Glas Fles
Witte wijn *	€ 3,75 € 16,-
<i>Oveja Negra Verdejo. Expressief, iets van kruisbessen en citroenmelisse, in de smaak rond en kracht.</i>	
Rosé wijn *	€ 3,75 € 16,-
<i>Oveja Negra Garnacha. Rosé met diepgang. Grapefruit en rode bessen. Mooi open, mineraal en complex.</i>	
Rode wijn *	€ 3,75 € 16,-
<i>Oveja Negra Tempranillo. Fruitige neus, elegant en fris. Met vers fruit, soepel tevens een bittertje, goede spanning.</i>	



## HAPJES

vanaf 14:00 uur

Mandje brood	
met kruidenboter	€ 2,50
met kruidenboter en tapenade	€ 3,50
Geertjes kaasbordje	€ 7,95
<i>6 soorten boerenkaas en kaasdip</i>	
Boerinnenplank	€ 7,95
<i>Plankje met bijzondere soorten kaas: geitebrie, verse geitenkaas, blauw- en rood schimmel, dadel-vijgen brood en toast.</i>	
Boerenplank	€ 7,95
<i>Plank met vleeswaren, beenham met mosterd dille saus, gehaktbal van de boerderij, boerenmetworst en een gerookt hammetje.</i>	
Nacho's, ovenschaal met nacho's	€ 7,95
<i>met crème fraîche, chilisaus en kaas</i>	
Bitterballen	
	8 stuks € 8,95
	20 stuks € 18,-
Groente bitterballen	8 stuks € 7,95
Kaastengels met chilidip	
	8 stuks € 7,50
	20 stuks € 15,-

### Wie zijn wij

Rick en Anne wonen samen met hun kinderen op Geertjes Hoeve. Rick is de boer van de twee. Hij groeide op op Boerderij 't Geertje in Zoeterwoude ([www.hetgeertje.nl](http://www.hetgeertje.nl)). Van kleins af aan hielp hij zijn vader met het boerenwerk.

Anne is opgegroeid in Enschede. In het gezin was veel aandacht voor het buitenleven en puur voedsel. In de vakanties was Anne bij de geiten aan het werk op Camping de Brömmels in Winterswijk. Rick en Anne worden er gelukkig van mensen recreatief in contact te brengen met het boerenleven. Samen genieten van het buitenleven en ambachtelijke lekkere boerenproducten temaken. Dit doen ze niet alleen. Maar samen met alle "Geertjes", met familie, mede-werkers en betrokken bezoekers.



# Geertjes Hoeve Menukaart



### Openingstijden

De boerderij is alle seizoenen geopend

Woe - za	10:00 - 17:00 uur
Zondag	11:00 - 17:00 uur
Ma - di	gesloten, tijdens schoolvakanties open
<i>Voor groepen maken we graag een uitzondering.</i>	

### Contact

Geertjes Hoeve	
Rick & Anne van Rijn	<a href="http://www.geertjeshoeve.nl">www.geertjeshoeve.nl</a>
Thematerweg 5	030 - 677 50 53
3455 SM Haarzuilens	<a href="mailto:anne@geertjeshoeve.nl">anne@geertjeshoeve.nl</a>