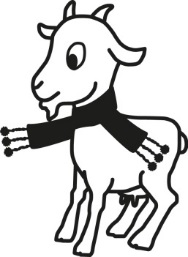
**Geertje’s warme winter aanbevelingen *Wij helpen u graag aan de bar!***

***De hele winter is de boerderij open!***

**Elke dag is het genieten op de boerderij. Verschillende dieren, kaasmakerij, boerderijwinkel en lunchrestaurant maken een bezoek aan de boerderij zeker de moeite waard. Kom je ook de wintersfeer proeven met warme chocolademelk, marshmallows en spelen in het stro?**

**Koffie & Thee**

Boerenbakkie XL 🙖 **€ 3,-**  
Boerenbakkie 🙖 karamel met slagroom **€ 3,50**

Verse muntthee met honing **€ 3,25**  
Verse gemberthee met citroen **€ 3,25**

Chai thee Latte **€ 3,25**

**Warme chocolademelk***De enige échte, met geitenmelk en Droste cacao. Ambachtelijk, puur, zoals oma’s ze maken!*

*Warme chocolademelk, met slagroom* **€ 2,50 / € 3,-**  
*met rum, met rum en slagroom* **€ 4,25 / € 4,75**

**Gloeiwijn € 3,75**

*Naar Oud Hollands recept. Glühwein op basis*

*van honingkruidenwijn met kruidnagel en kaneel.*

**De Leckere Rode Toren € 4,-**

*De Bok is los! Heerlijk bokbier voor t najaar! Ondergistend robuust roodbruin bockbier.   
Krachtige geur van karamel en mout in de   
smaak. 6.5% Vol.*

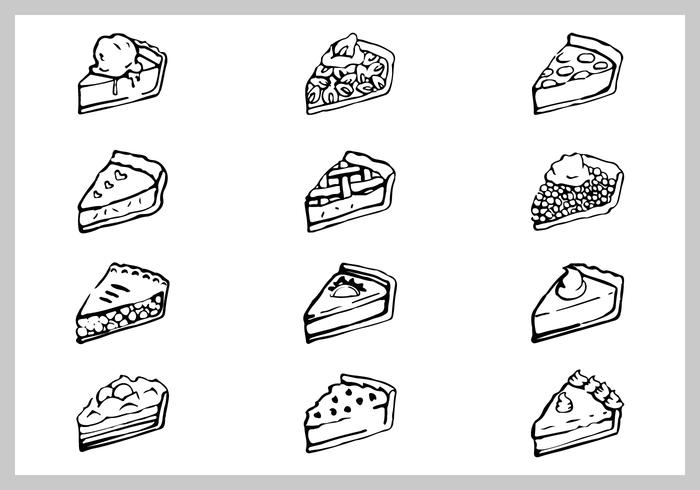
**Speculaastaart met amandelspijs** **€ 2,95**

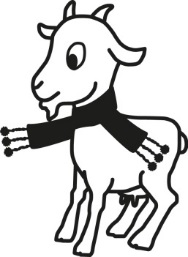
*Met veel zorg en liefde gebakken door*

*bakkerij Abrona.*

**Huisgemaakte bieten chocolade taart € 3,75**

*Gebakken in onze eigen keuken. Met bieten,*

*chocola en een laagje room.*

**Geertje’s warme winter aanbevelingen *Wij helpen u graag aan de bar!***

***De hele winter is de boerderij open!***

**Elke dag is het genieten op de boerderij. Verschillende dieren, kaasmakerij, boerderijwinkel en lunchrestaurant maken een bezoek aan de boerderij zeker de moeite waard. Kom je ook de wintersfeer proeven met warme chocolademelk, marshmallows en spelen in het stro?**

**Koffie & Thee**

Boerenbakkie XL 🙖 **€ 3,-**  
Boerenbakkie 🙖 karamel met slagroom **€ 3,50**

Verse muntthee met honing **€ 3,25**  
Verse gemberthee met citroen **€ 3,25**

Chai thee Latte **€ 3,25**

**Warme chocolademelk***De enige échte, met geitenmelk en Droste cacao. Ambachtelijk, puur, zoals oma’s ze maken!*

*Warme chocolademelk, met slagroom* **€ 2,50 / € 3,-**  
*met rum, met rum en slagroom* **€ 4,25 / € 4,75**

**Gloeiwijn € 3,75**

*Naar Oud Hollands recept. Glühwein op basis*

*van honingkruidenwijn met kruidnagel en kaneel.*

**De Leckere Rode Toren € 4,-**

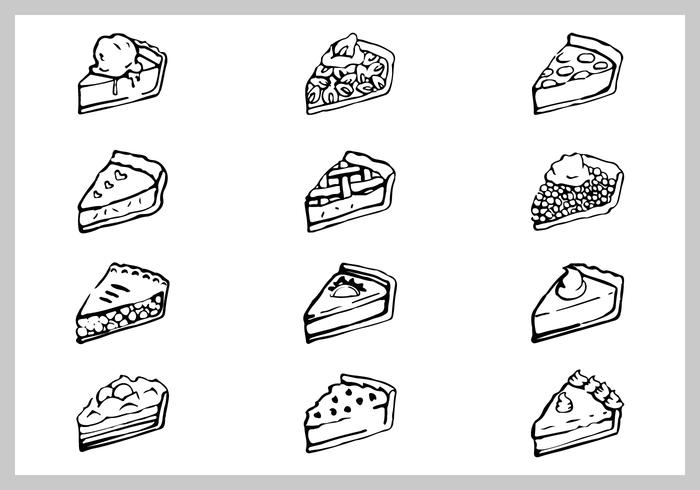
*De Bok is los! Heerlijk bokbier voor t najaar! Ondergistend robuust roodbruin bockbier.   
Krachtige geur van karamel en mout in de   
smaak. 6.5% Vol.*

**Speculaastaart met amandelspijs** **€ 2,95**

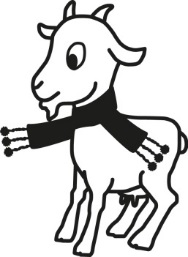
*Met veel zorg en liefde gebakken door*

*bakkerij Abrona.*

**Huisgemaakte bieten chocolade taart € 3,75**

*Gebakken in onze eigen keuken. Met bieten,*

*chocola en een laagje room.*

**Geertje’s warme winter aanbevelingen *Wij helpen u graag aan de bar!***

***De hele winter is de boerderij open!***

**Elke dag is het genieten op de boerderij. Verschillende dieren, kaasmakerij, boerderijwinkel en lunchrestaurant maken een bezoek aan de boerderij zeker de moeite waard. Kom je ook de wintersfeer proeven met warme chocolademelk, marshmallows en spelen in het stro?**

**Koffie & Thee**

Boerenbakkie XL 🙖 **€ 3,-**  
Boerenbakkie 🙖 karamel met slagroom **€ 3,50**

Verse muntthee met honing **€ 3,25**  
Verse gemberthee met citroen **€ 3,25**

Chai thee Latte **€ 3,25**

**Warme chocolademelk***De enige échte, met geitenmelk en Droste cacao. Ambachtelijk, puur, zoals oma’s ze maken!*

*Warme chocolademelk, met slagroom* **€ 2,50 / € 3,-**  
*met rum, met rum en slagroom* **€ 4,25 / € 4,75**

**Gloeiwijn € 3,75**

*Naar Oud Hollands recept. Glühwein op basis*

*van honingkruidenwijn met kruidnagel en kaneel.*

**De Leckere Rode Toren € 4,-**

*De Bok is los! Heerlijk bokbier voor t najaar! Ondergistend robuust roodbruin bockbier.   
Krachtige geur van karamel en mout in de   
smaak. 6.5% Vol.*

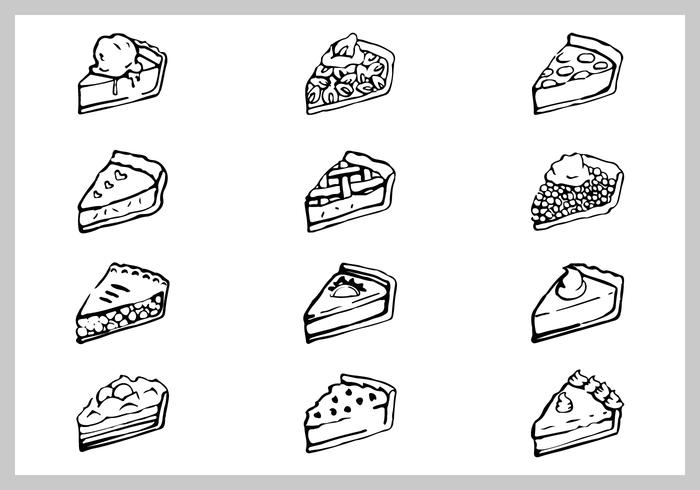
**Speculaastaart met amandelspijs** **€ 2,95**

*Met veel zorg en liefde gebakken door*

*bakkerij Abrona.*

**Huisgemaakte bieten chocolade taart € 3,75**

*Gebakken in onze eigen keuken. Met bieten,*

*chocola en een laagje room.*

Geitenkwark Tutti Frutti € 3,95

*Op een bodem van honingkoek   
heerlijke volle, pure geitenkwark met een   
topping van warme Tutti Frutti bestaande uit*

*abrikoos, pruim en appel.*

**Broodje Beenham € 7,50**

*Eigen beenham met mosterd-honingsaus*

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjMs6Ku_97PAhVFvhQKHWD5Cd0QjRwIBw&url=http://nl.freepik.com/vrije-photo/soep-kom_525745.htm&bvm=bv.135974163,d.ZGg&psig=AFQjCNHOEtyaqN1hg5s--3Gm0D8T0Uv8rw&ust=1476695958035187)

**Mok snert € 6,50**

*Een boerenmok gevuld met   
huisgemaakte erwtensoep.   
Ouderwets lekker.*

*Met stokbrood en kruidenboter.*

**Mok boerentomatensoep € 5,50**

*Heerlijke gevulde tomatensoep met ballen.   
Met stokbrood en kruidenboter.*

**Broodje Veggie**  **€ 7,50**

*Broodje met gegrilde groenten, sla*

*en huisgemaakte kerrie-humus.*

**Verse geitenkaassalade  € 9,95**  
*Salade met huisgemaakte verse geiten-  
kaas, rode kool, rozijntjes, walnoten, gedroogde tomaatje en vijgen rode port dressing.*

**Huisgemaakte Quiche € 9,95**

*Met Pompoen, spinazie, blauwschimmel geitenkaas,*

*courgette en peer. Met kleine salade.*

**Winterse pannenkoeken aanbevelingen**  
Pannenkoek met gemberjam € 6,50

Pannenkoek met warme appelcompote € 7,50

Pannenkoek met rozijnen en kaneel € 7,50

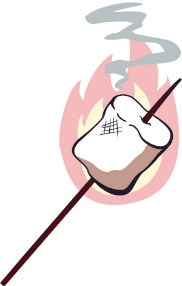
Pannenkoek met stoofpeertjes en kaneelsuiker € 8,50

Pannenkoek met spek en appelcompote € 8,50

Pannenkoek met warme kersen & slagroom € 8,50

Pannenkoek met ham en kaas € 8,50

Pannenkoek boerenjongens € 9,50

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjvurCPxt_PAhUH1hoKHaXtANkQjRwIBw&url=http://vector.me/browse/226694/toasty_marshmallow&bvm=bv.135974163,d.ZGg&psig=AFQjCNF6WfTGDW7Lc6Y5y2w5wZ-hO-gw0Q&ust=1476714951212753)**Marshmallow € 0,75**

*Boven het vuurtje marshmallows roosteren.   
Verkrijgbaar in het restaurant als het vuurtje brand.*

Geitenkwark Tutti Frutti € 3,95

*Op een bodem van honingkoek   
heerlijke volle, pure geitenkwark met een   
topping van warme Tutti Frutti bestaande uit*

*abrikoos, pruim en appel.*

**Broodje Beenham € 7,50**

*Eigen beenham met mosterd-honingsaus*

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjMs6Ku_97PAhVFvhQKHWD5Cd0QjRwIBw&url=http://nl.freepik.com/vrije-photo/soep-kom_525745.htm&bvm=bv.135974163,d.ZGg&psig=AFQjCNHOEtyaqN1hg5s--3Gm0D8T0Uv8rw&ust=1476695958035187)

**Mok snert € 6,50**

*Een boerenmok gevuld met   
huisgemaakte erwtensoep.   
Ouderwets lekker.*

*Met stokbrood en kruidenboter.*

**Mok boerentomatensoep € 5,50**

*Heerlijke gevulde tomatensoep met ballen.   
Met stokbrood en kruidenboter.*

**Broodje Veggie**  **€ 7,50**

*Broodje met gegrilde groenten, sla*

*en huisgemaakte kerrie-humus.*

**Verse geitenkaassalade  € 9,95**  
*Salade met huisgemaakte verse geiten-  
kaas, rode kool, rozijntjes, walnoten, gedroogde tomaatje en vijgen rode port dressing.*

**Huisgemaakte Quiche € 9,95**

*Met Pompoen, spinazie, blauwschimmel geitenkaas,*

*courgette en peer. Met kleine salade.*

**Winterse pannenkoeken aanbevelingen**  
Pannenkoek met gemberjam € 6,50

Pannenkoek met warme appelcompote € 7,50

Pannenkoek met rozijnen en kaneel € 7,50

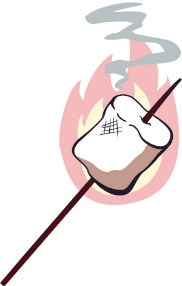
Pannenkoek met stoofpeertjes en kaneelsuiker € 8,50

Pannenkoek met spek en appelcompote € 8,50

Pannenkoek met warme kersen & slagroom € 8,50

Pannenkoek met ham en kaas € 8,50

Pannenkoek boerenjongens € 9,50

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjvurCPxt_PAhUH1hoKHaXtANkQjRwIBw&url=http://vector.me/browse/226694/toasty_marshmallow&bvm=bv.135974163,d.ZGg&psig=AFQjCNF6WfTGDW7Lc6Y5y2w5wZ-hO-gw0Q&ust=1476714951212753)

**Marshmallow € 0,75**

*Boven het vuurtje marshmallows roosteren.   
Verkrijgbaar in het restaurant als het vuurtje brand.*

Geitenkwark Tutti Frutti € 3,95

*Op een bodem van honingkoek   
heerlijke volle, pure geitenkwark met een   
topping van warme Tutti Frutti bestaande uit*

*abrikoos, pruim en appel.*

**Broodje Beenham € 7,50**

*Eigen beenham met mosterd-honingsaus*

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjMs6Ku_97PAhVFvhQKHWD5Cd0QjRwIBw&url=http://nl.freepik.com/vrije-photo/soep-kom_525745.htm&bvm=bv.135974163,d.ZGg&psig=AFQjCNHOEtyaqN1hg5s--3Gm0D8T0Uv8rw&ust=1476695958035187)

**Mok snert € 6,50**

*Een boerenmok gevuld met   
huisgemaakte erwtensoep.   
Ouderwets lekker.*

*Met stokbrood en kruidenboter.*

**Mok boerentomatensoep € 5,50**

*Heerlijke gevulde tomatensoep met ballen.   
Met stokbrood en kruidenboter.*

**Broodje Veggie**  **€ 7,50**

*Broodje met gegrilde groenten, sla*

*en huisgemaakte kerrie-humus.*

**Verse geitenkaassalade  € 9,95**  
*Salade met huisgemaakte verse geiten-  
kaas, rode kool, rozijntjes, walnoten, gedroogde tomaatje en vijgen rode port dressing.*

**Huisgemaakte Quiche € 9,95**

*Met Pompoen, spinazie, blauwschimmel geitenkaas,*

*courgette en peer. Met kleine salade.*

**Winterse pannenkoeken aanbevelingen**  
Pannenkoek met gemberjam € 6,50

Pannenkoek met warme appelcompote € 7,50

Pannenkoek met rozijnen en kaneel € 7,50

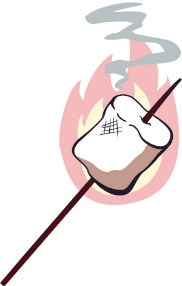
Pannenkoek met stoofpeertjes en kaneelsuiker € 8,50

Pannenkoek met spek en appelcompote € 8,50

Pannenkoek met warme kersen & slagroom € 8,50

Pannenkoek met ham en kaas € 8,50

Pannenkoek boerenjongens € 9,50

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjvurCPxt_PAhUH1hoKHaXtANkQjRwIBw&url=http://vector.me/browse/226694/toasty_marshmallow&bvm=bv.135974163,d.ZGg&psig=AFQjCNF6WfTGDW7Lc6Y5y2w5wZ-hO-gw0Q&ust=1476714951212753)

**Marshmallow € 0,75**

*Boven het vuurtje marshmallows roosteren.   
Verkrijgbaar in het restaurant als het vuurtje brand.*