TUINHUIS CULINAIR

Breakfast/Lunch Menu

Classic Sandwich – 3 sneeën polderbrood wit of bruin

1. Sandwich Tuinhuis. **€ 12,00**
Eiersalade, bacon, kip, kaas, rauwkost

2. Sandwich John West **€ 13,00**
Tonijnsalade, gekookt ei, rauwkost.

3. Sandwich bacon en eggs **€14,50**
Eiersalade, bacon, gekookt ei, rauwkost

Stokbrood 130 gr wit of meergranen

4. Gerookte zalm **€ 15,50**
Gerookte zalm, sla, ui, kappertjes, gekookt ei

5. Huisgemaakte tonijnsalade **€ 14,00**
Tonijnsalade, rauwkost, ui, gekookt ei, avocado

6. Eiersalade speciaal **€ 14,50**
Eiersalade, bacon, gefrituurde ui, rauwkost

7. Kalfskroketten of vegankroket **€ 12,50**
Twee Kroketten, sla, mosterd / mayonaise

8. Martino speciaal **€ 14,25**
Filet, augurk, martinosaus, ui, gefrituurde ui, gekookt ei

9. Crispy Chicken **€ 15,75**
Krokante kip, Koreaanse lak, slamelange, spitskoolsalade, gefruite ui en bosui

TUINHUIS CULINAIR

10. Stokbrood Carpaccio **€ 16,75**
Carpaccio, truffelmayonaise, pesto, rucola & parmazaan

11. Stokbrood warme brie **€ 15,50**
Met honing en walnoten

Avocado lovers

12. Avocado en ei show **€ 12,75**
Snee desembrood, smashed avocado, ei, komkommer, seasonal toppings, wakame

13. Avocado gerookte zalm **€ 16,00**
Snee desembrood smashed avocado, komkommer, seasonal toppings, gerookte zalm, wakame.
extra ei + €1,50

Tosti's – met rauwkost en huisgemaakte tostisaus

14. Tosti Ham/Kaas **Small/Big/Giant**
Traditioneel ham en kaas **€8,00/€10,50/€13,00**

15. Tosti Kip **Small/Big/Giant**
Gerookte kip, Ui, Pesto, Kaas **€9,50/€12,00/€14,00**

16. Tosti Pulled Pork **Small/Big/Giant**
Ham, Pulled pork, BBQ saus, Jalapenos, Ui, Kaas.
€10,00/€12,50/€15,00

17. Tosti Bacon **Small/Big/Giant**
Ham, Kaas, Bacon, Champignons, Ui, Tostisaus
€8,25/€10,75/€13,25

Lekkere tip: voeg toe spiegelei + €3,00

TUINHUIS CULINAIR

Uitsmijters - Polderbrood wit of bruin

18. Uitsmijter ham/kaas **€ 12,25**

19. Uitsmijter spek **€ 13,25**

20. Uitsmijter royale **€ 14,50**
Tomaat, champignons, spek, ham, kaas.

Panini's

21. Panini geitenkaas **€ 15,50**
Geitenkaas, pecan, humus, rucola, paprika, olijven.

22. Panini tuna melt **€ 14,50**
Tonijn, cheddar, olijven, ui.

Salades

23. Salade gebakken geitenkaas **€ 16,75**
Zachte geitenkaas, paprika, ui, pecan, zoetzure bietjes.

24. Salade carpaccio **€ 18,50**
Carpaccio, Parmezaan, truffel, gepofte paprika, venkel, olijf, gemarineerde tomaat.

25. Salade vis **€ 19,50**
Tonijn, zalm, roze garnaaltjes, mango, radijs, avocado, spicy gember mayo, wakame.

26. Salade crispy chicken **€ 18,25**
Crispy chicken, salade, mango, avocado, radijs

Soep

27. Chinese tomatensoep **€ 8,50**
Licht pikant met taugé en kip.

28. Soep van de dag **€ 8,00**
Rick's creativity in-a-cup

Kadetjes 2 stuks

29. Eiersalade **€ 7,50**
30. Tonijnsalade **€ 8,50**
31. Kroket **€ 10,50**
32. Filet **€ 9,50**

TC-CLUB € 15,50

33. Kopje Chinese tomatensoep, clubsandwich TC, kroket met brood, kleine salade **€15,50**

TUINHUIS CULINAIR

Dinerkaart

Voorgerechten

34. Chinese tomatensoep **€ 8,50**
Licht pikant met taugé en kip.

35. Soep van de dag **€ 8,00**
Rick's creativity in-a-cup

36. Signature - Carpaccio (klassiek) **€ 17,75**
Ruime hoeveelheid Ossenhaas-Carpaccio, Parmezaanse kaas, Rucola, pijnboompitten en truffeldressing (Italian-style)

Hoofdgerechten

37. Sisssende garnalen – Gambas Pil Pil
Lekker soppen in de knoflookolie (met brood) of indien gewenst met frietjes. **€ 17,50**

38. Tillywood's Finest - Best Burger in Town
200 gram beef op soft brioche bun, gekarameliseerde uien, sla, tomaat, bacon geserveerd met American style Caesar salad en coleslaw en frietjes **€ 19,50**

39. Smokey Twin Burger
Brioche bun met double smashed beef burgers (100 gr. each), sla, augurken, gekarameliseerde ui, melted cheddar, bacon en een gebakken ei. Afgemaakt met onze heerlijke Hickory BBQ saus. Geserveerd met onze signatuur Lamb-Weston connoisseur fries. **€19,50**

Hoofdgerechten - vervolg

40. Fingerlickin' tender Spareribs – homemade premier Hoisin marinade

Malse ribs die lekker makkelijk van het bot gaan, overheerlijk gemarineerd met frietjes en salade **Full-rack € 24,50**
Half-rack € 20,50

Marinade keuze: Hoisin
Classic ketjap-honey marinade
Homemade Sweet & Spicy

41. Tuinhuis Kippendijen Saté

3 stokjes, inclusief atjar tjampoer, frietjes of brood, en eigengemaakte verse satésaus **€19,50**

42. Steak – boterzachte Filet Mignon

Parel van onze menukaart, best-of-the-best steak (190 gr) van Hollandse bodem en dan het meest exclusieve stukje van de ossenhaas. Een prachtige compositie samen met groene asperges, wortelcreme, pommes duchesse, courgette, maïs, chimichurry en gebakken champignons.
Genieten met een grote G. **€32,95**

Wilt u er nog een aparte saus bij; de volgende keuzes zijn mogelijk.

- Champignon-room saus **€ 3,50**
- Port-jus **€ 4,00**
- Pepersaus **€ 3,50**

Hoofdgerechten - vervolg

43. Tenderloin steak – 300 gr.
Voor de echte carnivoren onder ons hebben we ook een formaat groter. Een malse zijhaas lendebiefstuk. Naar keuze met pommes duchesse of frietjes, courgette, wortelcreme, gebakken champignons en schijfje ananas. **€31,50**

44. Perfect gegaarde zalmfilet met krokante huid
Geserveerd met wortelpuree, courgettes, verfijnde Hollandaise saus, pommes Duchesse en groene asperges. **€ 26,50**

45. Sliptong à la Meunière
In roomboter goudbruin gebakken sliptongen (3), gegarneerd met handgepelde Hollandse garnalen. Geserveerd met een zijdezachte holandaise saus, partjes gebakken perzik, courgette en frisse zeekraal. **€ 29,75**

46. Pannetje Zeeuwse Mosselen

In het seizoen serveren wij Verse Zeeuwse Jumbo Mosselen, met heerlijke mosselgroenten en goudgele frietjes en een bereidingswijze naar keuze:

- Natuur (gekookt in water en vocht van de mosselgroenten); €26,50
- Bereid met Witte wijn; €28,50
- Bereid met Westmalle Trappistenbier; €28,50
- Bereid in Room-Looksaus €29,00

Wij verwerken allergenen in onze gerechten. Niet alle ingrediënten staan uitgeschreven op deze menukaart. Heb je een allergie? Meld het ons! Wij houden er graag rekening mee.

TUINHUIS CULINAIR

Desserts; ijs en taart.

47. Huisgemaakte appeltaart **€ 5,25**
Met slagroom (€ 1,00) met ijs (€ 2,50)

48. Huisgemaakt progresgebak **€ 6,50**
Met advocaat, karamel en fruit
Of kleinere variant € 4,50

49. Huisgemaakte NY Cheesecake **€ 6,50**
Lemon Cheesecake met slagroom, karamel en coulis

50. Huisgemaakte brownie **€ 6,25**
Slagroom, fruit, karamel

51. Versgemaakte Brusselse Wafel
met boter en (poeder) suiker **€ 4,50**
met aardbei of banaan en slagroom/choco **€ 7,50**
met aardbei/banaan, vanille-ijs en slagroom **€ 9,00**

52. Coupe brownie **€ 9,50**
Chocolade ijs, brownie, karamel, slagroom

53. Coupe tuinhuis **€ 9,75**
Vanille ijs, schuimgebak, fruit, karamel, advocaat

54. Coupe Fruity (vegan) **€ 9,75**
Mango sorbet-, frambozen sorbet- en aardbeiensorbetijs en fruit. (optie – slagroom, voor niet-vegans; €1,00)

55. Sunny Super Sorbet **€ 9,00**
Vanille roomijs, fruit, siroop, slagroom, kaneelsuiker

56. Dame Blanche **€8,50**
Vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom, hazelnootkrokant.

TUINHUIS CULINAIR

Snacks - Borrelkaart

57. Brabants worstenbrood **€ 3,50**

58. Bourgondische bitterballen 8 stuks **€ 10,50**

59. Bogey's Rib Bites 8 stuks **€ 11,00**

60. Vega bitterballen 8 stuks **€ 11,50**

61. La Trappe Dubbel Stoofvlees Bitterballen
Portie (4 stuks) **€ 6,75**
Dubbele portie (8 stuks) **€ 12,50**
Extra bal (1,50)

62. Zoals het hoort – Biertje met ballen (combi)
Trappistenbier - La Trappe Dubbel samen met een portie (4 stuks) La Trappe Dubbel Stoofvlees Bitterballen **€ 10,50**

63. Borrelmaatjes 12 stuks **€ 14,50**
Premier-kwaliteit gemengde hapjes, met garnituur en sausjes

64. Nacho's Grande **€ 12,00**
Nacho's, cheddar, avocado, pico de gallo, zure room, ui, jalapeno (+ 3,50 pulled pork)

65. Friet: **€ 5,50**
66. Zoete aardappel friet **€ 7,50**
Truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

67. Zakje Chips Lays Paprika/Naturel **€ 2,00**
68. Notenmix **€ 2,00**

Borrelplanken

69. Tuinhuis-to-share

Brood met smeersels: kruidenboter, aioli, pesto, bruschetta, tzatziki, kaasblokjes, Amsterdamse uitjes, parmaham met meloen, fuet, peppadew en miniwraps (+ €2,00 Olijven)

2 personen - € 22,50
4 personen - € 39,50

70. Tuinhuis Vegan

Vegan bitterballen, notenmix, falafel, bruschetta, vegan tomaat-mozzerella, vijgen, peppadews, druiven/aardbei/meloen, crackers met hummus, vegan kruidenboter, tapenade zongedroogde tomaat, komkommersticks (+€2,00 Olijven)

2 personen - € 24,50
4 personen - € 42,50

71. Tuinhuis de Luxe

Bittergarnituur 6 stuks/12 stuks, gemengde nootjes, brood met smeersels, parmaham met meloen, mini nacho's, Amsterdamse uitjes, brie met honing en walnoten, tempura garnalen, mini wraps kip en zalm, fruitmix (+€2,00 Olijven)

2 personen - € 29,95
4 personen - € 52,50

Pintxos – Montaditos (niet altijdbeschikbaar)

Pintxos (of pinchos) zijn kleine, typische hapjes uit Noord-Spanje, met name uit Baskenland. Ze bestaan meestal uit een sneetje stokbrood met allerlei lekkers erop, zoals vis, vlees of groenten. Een prikker houdt de ingrediënten op hun plek. Ze worden vaak genuttigd bij het borrelen, als aperitief, of als vervangende maaltijd.

U kunt ze zelf uitkiezen uit de vitrine in onze zaak. Iedere pintxos heeft een prikker met een kleur. De kleur bepaalt de prijs:

- Rood: €3,25 per stuk
- Groen: €3,75 per stuk
- Geel: €4,25 per stuk

Combineren is profiteren !

- 4 stuks gemengd € 14,50
- 5 stuks gemengd € 16,50
- 6 of meer € 3,= per stuk

Actie-Menu

Voordeel Menu – 2 of 3 gangen

Voorgerecht

- Soep van de dag of pittige tomatensoep

Hoofdgerecht

- Kippendijen saté

(met frietjes of met brood)

Nagerecht

- Sunny Super Sorbet of Dame Blanche

Of

- Espresso Martine of Irish Coffee

2 gangen: € 25,=

3 gangen: € 30,=