



Taste the farm

Ons veld geserveerd op je bord.

The missing link van onze boerderij...
Proeven van de overvloed die ons
land ons te bieden geeft. Een
eetkaffee dat direct verbonden is met
natuur en seizoenen, maar ook de
oogst redt en verspilling tegengaat.

Bedien jezelf aan de bar



Wij zijn open:
Zaterdag en zondag: 10u–18 u

Quasi alle ingrediënten zijn van biologische oorsprong

Taste The Farm

Boerenkost

Laat de natuur de chef zijn!

	Volw	Kid's kost	Apero/kleine honger	
Boerenkost van de maand (zie krijtbord)	€26	€15	Boerenchips met dipsaus	€10
			Boerenplanken (vanaf 2 pers)	€15/pp
			Vlees	
			Kaas	
			Veggie	
			Gemengd	
Vol au vent*	€29	€16,5		
Balletjes in tomatensaus* Bal 50g + garnituur	€7/bal	€7/bal		
Boerenburger pulled porc*	€24	€15	Boerenzoet	
Boerencroque monsieur vlees	€15	€9	Verse rijstpap	€9
			mét gouden lepeltjes	
Pasta met veldverse kruidenpesto	€22	€13,5	Boerenmilkshake van het moment	
			Wij hebben fruit voorzien, je hoeft	€6
Boerenburger veggie*	€23	€14	het veld niet op	
			Pluk je fruit, wij shaken jouw oogst	€3,5
Boerencroque monsieur veggie	€14	€9	Boerderijroomijs met fruit	€11
			Ambachtelijk ijs in een potje	€4,5
			Vanille, chocolade, aardbei, stracciatella	
* Vergezeld met			Ambachtelijke magnum	€5,5
- Ovenbereide aardappel-groenten mix of			Fondant, melk, witte chocolade	
- Knapperig brood of				
- Aardappelwedges (gefrituurde patatjes)				
Extra portie:	€7	€7		
- Ovenbereide aardappel-groenten mix				
- Knapperig brood				
- Aardappelwedges (gefrituurde patatjes)				

Bedien jezelf aan de bar



Apero

Huisaperitief alc./ Coctail €10
Shake it up, seizoenstijl!

Cava Circell €8
Fles €35
Droge mousserende wijn met aroma's van

Entre Deux Monts Wiscoutre Blanc €46
De Blanc fles (B)
Eerste mousserende wijn van EDM,
frisse aanzet en aangename explosie in
de mond.

Gin tonic €14

Picon TT CON (B) €10
100% Belgische en ambachtelijke Picon
vin blanc

Lokale digestif

Mede (honingdrank) - De Mederie

Blood honey seks magik (14%) €6
Met zwarte bes en framboos, 6 mdn op vat

Huiswijn

Huiswijn Parra Jiménez (Spanje)

Wit Sauvignon blanc €6,4
Fles €24

Rosé Garnacha €6,4
Fles €24

Rood Tempranillo €6,4
Fles €26

Lokale topwijnen

Wijndomein Bioserra (Belgisch bio)

Ongefilterd. 100% druiven, niets meer, niets
minder. Geen toegevoegde sulfiet.

Wit Johanniter €65
Fles

Oranje Sauvignier Gris €65
Fles

Wijngoed De VALLEI
(Belgisch Bio Demeter)

Met een hart voor mens en natuur. Ambacht ten
top, selectieve handpluk. Leidt tot uitmuntend
resultaat. Geen toegevoegde sulfiet. Exclusief.

Rood Pinot Noir €65
Fles

Lijsternest (Belgisch natuurwijn)

Rood Mag Da fles €70
4 soorten druiven, fris, fruitig

Rood Fatima €70
8 soorten druiven, volle afdronk

Entre Deux Monts
(Belgische natuurwijn)

Wit Chardonnay fles €38
Breed inzetbaar, langere afdronk

Rosé Anaïs fles €29
Zomerse rosé met smaken van citrus en
rood fruit. Verfrissende en sappige
afdronk.

Bedien jezelf aan de bar



Alcoholvrij

Huisaperitief non alc./ Mootail €8
Go with the seasonal flow!

Homemade limonade €4
Proef de smaak van het moment!

Homemade kombucha €4
Proef de vibe van het seizoen!

Water plat €3,5
Fles 1L €7

Water bruis €3,5
Fles 1L €7

Belgisch appelsap €3,5
Zonder toegevoegde suiker
Fles 750ml €7,5

Volpit appel (25cl) €5,5
sprankelend, zonder extra suiker,
lokaal

Volpit appel gember (25cl) €5,5
sprankelend, zonder extra suiker,
lokaal

Vlieronade (33cl) €5
sprankelende vlierbloesemlimonade,
lokaal

Isis limonade (33cl) €3,5
Cola
Orange
Gember
Bitter Lemon

Warm

Koffie €4

Espresso €3,5

Deca koffie €4,5

Thee van het veld €6

Bedien jezelf aan de bar





- Een feest om nooit te vergeten?
- Een event dat iedereen bijblijft...

*Rustgevend, idyllisch,
origineel en authentiek.*

De binnenkoer van de vierkantshoeve en de zaal bieden de ideale combinatie om bij elk weer de “gezonde boerenbuitenlucht” in te ademen en in de stemming te komen.

Beleef het in de juiste sfeer!

Wij zijn bioboer in hart en nier dus catering is bio, kraakvers en van eigen tuin.

Interesse?
Neem contact op aan de bar.