

MENUKAART

Welkom bij pop-up restaurant Pomponius wat onderdeel is van de knusse bostuin van Terra Wolde. We koken volgens het farm-to-table principe en hanteren een kleine, eenvoudige kaart. Dat wil zeggen dat onze ingrediënten zoveel mogelijk uit eigen bostuin komen, van groente tot honing, van fruit tot de eieren en van noten tot aan het varkensvlees. Vinden we het niet in onze bostuin dan halen we het uit de buurt. Om het 'buitengevoel' op je bord te krijgen, koken we grotendeels op vuur met wat het seizoen ons te bieden heeft. We conserveren en fermenteren de groenten die we niet kunnen verwerken, voor de smaak maar ook om onze foodwaste te minimaliseren. Met liefde gemaakt door ons voor jullie.

LUNCH

groene shakshuka met brood € 9

salade arancini met mozzarella en brood € 10

broodje pulled pork € 9

BORRELHAPJES

bitterballen per stuk te bestellen € 1 per stuk

arancini balletjes met dip € 6

bostuin borrelplank € 8

nacho's-kaas-salsa € 5

DINER

We koken wat het seizoen ons te bieden heeft met producten die zoveel mogelijk uit eigen bostuin komen. Grotendeels koken we op vuur met hout van omgevallen bomen uit de omgeving. Op donderdag en zondagavond hebben we houtgestookte pizza.

Laat je smaakpapillen prikkelen en kies voor ons 4 gangen verrassingsmenu voor € 32

OF

Kies voor ons 2 gangen bostuindiner; we vertellen je aan tafel wat dit menu is € 24

Wil je gewoon lekker en snel wat eten ga dan voor een lekkere wortelburger met gebakken aardappelen en salade € 16



DRANKJES

Welkom bij pop-up restaurant Pomponius wat onderdeel is van de knusse bostuin van Terra Wolde. We hanteren een kleine, eenvoudige kaart en volgen het farm-to-table principe. Dat wil zeggen dat onze ingrediënten lokaal geproduceerd zijn en zoveel mogelijk uit eigen bostuin komen. Ook voor wat betreft onze drankjes proberen we zo "lokaal" mogelijk te gaan. Zo komt de vlierbloesemsiroop uit eigen bos, halen we onze koffie bij de branderij uit Utrecht, en schenken we thee van kruiden uit eigen tuin of thee van tea in motion het bedrijf van de Zeewoldense winnares van de dutch tea championship. We halen ons bier bij brouwerij Artmemis in Dronten en de gin komt zelfs uit ons eigen Zeewolde.

KOFFIE & THEE

Onze koffie komt van the village koffie in Utrecht noem het een ode aan onze woonplaats, lokaal gebrand door de boys. Het is een Brasil met chocolade en vanille tonen. Thee plukken we uit de tuin of komt van tea in motion

americano €3	verse verveine thee €3
cappuccino €3	verse gember thee €3
espresso €2,50	verse munt thee €3
latte €3,50	verse kamille thee €3
	tea in motion thee €3

Voor lekkere taarten en koek vraag naar ons dagassortiment

FRISDRANKJES

vlierbloesemsiroop €2 + bruiswater + €0,50
huisgemaakte ijsthee- kamille-verveine €3
Flevosap appel €2,50
gingerbeer €3
bloedsinaasappel frisdrank van Lemonaid €3,50
bruiswater (Marie Stella Maris) €2,50
cola (Naturfrisk)€3

ALCOHOL

Gulpener pils €3	Royaltea-gin& fevertreetonic €8
farm house ale brouwerij Artemis €5	peartine cocktail €8
Budels 0.0 pils €3,50	perencider €4,50
Panamera chardonnay €5,50	bostuin mocktail €4,50
Panamera cabernet sauvignon €5,50	

