

MENUKAART

Welkom bij buiten 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 noten. 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

Pulled Mushroom- Homemade flatbread- Kruidensalade € 13,50

Buffelmozzarella van de Buffelcompany-Romesco-Homemade flatbread € 13,50

Kimchitosti- Kruidensalade-Chipotle € 9,50 (vegan)

BORRELHAPJES

Bitterballen € 1,10 per stuk

Groentemannekes van de Heeren van Loosdrecht € 1,25 per stuk

Flammkuchen € 9

Bostuin borrelplank € 9,50

Nacho's-kaas-salsa € 7

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 3 gangen verrassingsmenu voor € 35

OF

Kies voor ons 2 gangen bostuindiner; we vertellen je aan tafel wat dit menu is € 26,50

Wil je gewoon lekker en snel wat eten ga dan voor een lekkere wortelburger met gebakken aardappelen en salade € 19,50



DRANKJES

Welkom bij buiten 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 komen de siroopjes uit eigen bostuin, 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 Artemis 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, gedroogd fruit en noten. Thee plukken we uit de tuin of komt van tea in motion. We vragen geen toeslag voor plantaardige melk.

americano	€3	verse kruiden thee	€3
cappuccino	€3,50	verse gember thee	€3
espresso	€3	verse munt thee	€3
latte	€3,75	tea in motion thee	€3

Voor lekkere taarten en koek vraag naar ons dag assortiment

FRISDRANKJES

huisgemaakte siroop	€2,50 + bruiswater + €1,00
huisgemaakte ijsthee	€3
Flevosap appel	€3
gingerbeer	€4
waterkefir met fruit	€4
bruiswater (Marie Stella Maris)	€3,00
cola (Naturfrisk)	€3

ALCOHOL

Gulpener pils	€3,75	Royaltea-gin& fevertreetonic	€9
Farm house ale brouwerij Artemis	€6	Budels 0.0 pils	€3,50
Season bier brouwerij Artemis	€ 6	Perencider (elegast)	€5,50
Rood, Seminaire cotes du Rhone	€ 6,50	Bostuin mocktail	€5
Rose, Chateau Martinolles Gris de Gris	€6,50		
Wit, Viognier Chateau Martinolles	€6,50		

