

# FAUSTO'S AVOND KEUKEN

U kunt een keuze maken uit hamburgers, saté, stoofvlees of een vegetarisch menu. Al onze gerechten worden geserveerd met heerlijke frieten van Friethoes. Naast onze maaltijden serveren we ook diverse bijpassende biertjes en heerlijke wijnen. Als afsluiter kunt u kiezen uit Panne Cotta met rood fruit, chocolade mousse of ambachtelijk ijs uit Haastrecht.

## ONS VLEES

Het vlees komt van "VOF Zorg en Natuur". Grasgevoerd natuurvlees van eigen biologisch gecertificeerde runderen en schapen, die vrij rond lopen in natuurgebieden in samenwerking met Staatsbosbeheer. De saté komt van blijde stressloze kippen die buiten lopen. Met inzet van de deelnemers van de zorgboerderij.

## ONZE FRIET

Onze friet komt van Friethoes en is vers! Gemaakt van de beste en meest geschikte aardappels van het moment. Onze friet wordt dagvers gesneden, voorgebakken en gekoeld en enkele minuten voordat ze op tafel komen nog afgebakken. Een "lange" of een "korte", of soms met wat krokante kruimels. Dat is echte friet. Echt vers, eerlijk en zonder fratsen.

## ONS MENU

### KAI'S BURGER €15.00

De favoriet van onze barista Kai! Een 100% beefburger van grasgevoerd natuurvlees, Cheddar, Kesbeke Dill Chips, Lollo Bianco sla, vleestomaat, rode en zoete witte ui, bacon, Kai's secret sauce en dat tussen een briochebroodje.

### AGNELLO BURGER €15.00

Voor deze burger fietste Fausto een extra blokje om. Deze 100% lamsburger wordt geserveerd op Zuid-Europese stijl. Op een Italiaans broodje serveren we tzatziki, Lollo Bianco sla, de 100% lamsburger, geitenkaas, vleestomaat, bacon en uienconfit.

## **CHEESE BURGER €15**

Klassieker met 2 soorten kaas. Een 100% beefburger van grasgevoerd natuurvlees, Cheddar en Stolwijkerkaas, Kesbeke Dill Chips, Lollo Bianco sla, vleestomaat, rode en zoete witte ui, bacon, Kai's secret sauce en dat tussen een briochebroodje.

## **MEATLESS BURGER €15**

Een 100% vleesvrije hamburger van Beyond. Lekker tussen een briochebroodje met Kai's secret sauce, ijsbergsla, vleestomaat, kaas, schijfjes komkommer, Kesbeke Dill Chips, balsamico-uien en humus.

## **SATE €16.50**

Het geheim van een lekkere kipspies zit hem naast het extra vetrandje op de kippendijfilet en in de marinade. Maar... de ene kippen dijfilet is de andere niet. Niet qua structuur van het vlees, maar zeker niet qua smaak! Een eerlijk en lekker stukje kip krijg je alleen door de dieren veel leefruimte te geven! Geserveerd met satésaus, atjar gebakken uitjes en friet.

## **STOOFVLEES €14.50**

100% Grasgevoerd rundvlees minimaal 3 uur gestoofd in een bouillon van bier, ui en diverse ingrediënten. Geserveerd met een frisse salade en friet.

## **DESSERTS**

### **PANNE COTTA €4**

Huisgemaakte panne cotta met een topping van rode bosvruchtensaus.

### **CHOCOLADE MOUSSE €4**

Huisgemaakte Chocolade mousse met chocolade van Toni Chocoloni.

### **BOERDERIJS €3**

Ambachtelijk ijs van de ijsboerderij uit Haastrecht.

## **DRANKEN**

Bij lekker eten horen ook lekkere drankjes. Naast de frisdranken van Fritz, Bunderberg, Charitea en LemonAid serveren we ook diverse bieren zoals Hefe Weizen, Vedett wit, IPA en pils, Kwaremont en Billy Brewster. Of valt de keuze op alcohol laag en 0% bier. Onze wijnen komen van Wijnhandel Huub Oostendorp uit Schoonhoven. Wat dacht u van een frisse Verdejo of een zoetere Chardonnay. Een mooie volle rode wijn is onze Malbec uit Frankrijk. Van hetzelfde huis serveren we ook een heerlijk frisse rosé.

