

Welkom in de Fruitloods

De Fruitloods is dagelijks van 10:00–17:00 uur geopend. Alle gerechten op onze menukaart zijn waar mogelijk biologisch en streekgebonden. Onze eigen patissier Rinse zorgt voor overheerlijk huisgemaakt gebak zoals taarten, cakes en andere zoete lekkernijen. Door welk gerecht laat jij je verrassen?

Menukaart Fruitloods

Warme dranken (+€0,75 voor havermelk en siropen):

Koffie	€3,50	Thee	€3,25
Cappuccino	€3,75	Verse thee munt	€4,00
Latte macchiato	€4,25	Verse thee gember/citroen	€4,00
Koffie verkeerd	€4,25	Chocolademelk	€4,50
Espresso	€3,50	Chocolademelk slagroom	€5,00
Dubbele espresso	€4,50	Chocolademelk slagroom feest	€5,50
Koffie deluxe	€6,00	Babyccino	€2,75

Voor bij de koffie (+€0,50 voor slagroom):

Appeltaart	€5,75
Chocolade-fudgetaart	€6,50
Red velvet taart	€6,50
Worteltaart	€6,50
Bananecake	€5,00
Appelplaatcake	€5,00
Boterkoek	€5,00

Eten, drinken, winkelen

Koude dranken:

Olmenhorst sap appel	€4,00	Naturfrisk Indian tonic	€3,75
Olmenhorst sap peer	€4,00	Naturfrisk Ginger ale	€3,75
Olmenhorst sap appel/peer	€4,00	Naturfrisk Bitter lemon	€3,75
Olmenhorst sap appel/zwarte bes	€4,00	Naturfrisk Raspberry	€3,75
Spa Blauw/Rood	€3,75	Naturfrisk Lemonade	€3,75
Fritz Kola (Light/Zero)	€3,75	Naturfrisk Elderflower	€3,75
Fritz Orange	€3,75	Naturfrisk Ginger beer	€3,75
Fritz Lemon	€3,75	Batu Kombucha Ginger & Lemon	€5,00
Chocomel/Fristi	€3,75	Verse jus (klein/groot)	€4,75/€6,50

Bier van de tap:

Gulpener Pilsner 5,0%	€4,50
-----------------------	-------

Bier uit de fles:

Liefmans Fruitesse 3,8%	€4,75	Liefmans Fruitesse 0,0%	€4,75
Gulpener Ur-Weizen 5,3%	€6,50	Gulpener Weizen 0,3%	€6,50
Gulpener Ur-Hop IPA 6,0%	€6,50	Gulpener IPA 0,3%	€6,50
Texels Skuumkoppe 6,0%	€6,50	Texels Skuumkoppe 0,0%	€6,50
Texels Zeebries Blond 5,0%	€6,50	Gulpener Pilsner 0,0%	€4,50

Wijnen:

Verdejo 12,5%	€5,50	Tempranillo 13,0%	€5,50
Chardonnay 13,0%	€5,50	Rosé 12,0%	€5,50
Sauvignon Blanc 13,0%	€5,50	Huiswijn per fles	€27,50

Cider:

Olmenhorst appelcider 6,5%	€5,50
----------------------------	-------

Menukaart Fruitloods


De keuken is voor de lunch dagelijks geopend vanaf 12:00 uur.

Ontbijt:

Boerenland yoghurt met granola, vers fruit, walnoten en honing  €10,00

Belegde broodjes:

Overjarige kaas met sla, tomaat, komkommer en balsamicostroop  €12,00

Zachte geitenkaas met sla, pesto, tomaat, komkommer, dadels, walnoten en balsamicostroop  €12,00

Boerenham met sla, roomkaas, tomaat, komkommer, appel en honing-mosterddressing €12,00

Carpaccio van rund met sla, pesto, tomaat, komkommer, amandelen, overjarige kaas en pestomayonaise €14,00

Makreel met sla, roomkaas, tomaat, komkommer, kappertjes, cornichons, rode ui en wasabi-mayonaise €14,00

12-uurtje bestaande uit drie items (ook vegetarisch ): €15,00

Soepje van de chef

Kroket op landbrood

Belegd broodje

Uit de pan (geserveerd met salade):




2 Gepocheerde eieren op briochebrood met avocado en chilipeper  €11,00

Omelet op landbrood  €11,00



Omelet met boerenkaas op landbrood  €14,00

Omelet met boerenkaas en boerenham op landbrood €14,00




Soep & salades (geserveerd met landbrood en pesto):

Soep van Toscaanse tomaat 	€9,50
Salade overjarige kaas met sla, tomaat, komkommer en balsamicostroop 	€16,00
Salade zachte geitenkaas met sla, tomaat, komkommer, dadels, walnoten en balsamicostroop 	€16,00
Salade carpaccio van rund met sla, tomaat, komkommer, rode ui, amandelen, overjarige kaas en pestomayonaise	€16,00
Salade makreel met sla, tomaat, komkommer, kappertjes, cornichons, rode ui en wasabi-mayonaise	€16,00


Uit de oven (geserveerd met salade):

Croque-monsieur van landbrood met boerenkaas en Provençaalse kruiden 	€12,50
Croque-monsieur van landbrood met boerenkaas, pesto en tomaat 	€12,50
Croque-monsieur van landbrood met boerenkaas, boerenham en Provençaalse kruiden	€12,50






Uit de frituur:

Huisgemaakte friet met appelmayonaise 	€6,50
Authentiek potje stoofvlees met huisgemaakte friet en appelmayonaise	€16,00
2 Kroketten op landbrood met mosterd en salade	€12,50
1 Krokot op landbrood met mosterd en salade	€8,50
2 Groentekroketten op landbrood met mosterd en salade 	€12,50
1 Groentekrokot op landbrood met mosterd en salade 	€8,50

Voor de kinderen:

Brood met gesmolten boerenkaas 	€5,50
Brood met gesmolten boerenkaas en boerenham	€5,50
Krokot met huisgemaakte frietjes	€8,50

Voor bij de borrel:

Brood met dips 	€7,00
Bitterballen met mosterd (6 stuks)	€8,50
Bitterballen met mosterd (12 stuks)	€15,00
Yakitori kipspiesjes met seroendeng en barbecuesaus (5 stuks)	€8,50
KaasTengels met chilisaus (6 stuks) 	€9,50
Springrolls met chilisaus (6 stuks) 	€9,00
Geitenkaaskroketjes met tomatensalsa (6 stuks) 	€9,50
Garnalenkroketjes met chilisaus (6 stuks)	€10,00
Nacho's uit de oven met boerenkaas, tomatensalsa en avocado 	€12,00