

"De boerderij op tafel"

Ontbijt arrangementen

KLEIN ONTBIJTJE*

18

Verse charcuterie - huisgemaakte confituur - hoeveboter - huisgemaakte yoghurt met granola - assortiment broodjes van Bakkerij Kenis

STEVIG ONTBIJTJE

25

Verse charcuterie - huisgemaakte confituur - hoeveboter - huisgemaakte yoghurt met granola - pannenkoekje - belegde toast met huisgemaakte kruidenkaas - gerookte zalm - assortiment broodjes van Bakkerij Kenis

BOERDERIJ ONTBIJT

23

Verse charcuterie - huisgemaakte confituur - hoeveboter - huisgemaakte yoghurt met granola - pannenkoekje - bloedworst met appel - assortiment broodjes van Bakkerij Kenis

Bij onze ontbijt arrangementen heb je keuze uit één tas koffie of thee, en een glas biologische hoevemelk, appelsap van eigen hoeve of vers geperst sinaasappelsap

Extra spek en ei

+4

Glaasje bubbels - prosecco Montelvini - 200 ml

7,90

Flesje bubbels - prosecco Montelvini

27

Groepen vanaf 10 personen, vragen we om de keuze te beperken uit de drie arrangementen hierboven

*Kan ook als vegetarisch ontbijt besteld worden



"De boerderij op tafel"

Ontbijt gerechten

ONTBIJT TOAST

18,50

Volkoren molenaarsbrood - huisgemaakte kruidenkaas - gerookte zalm
- roerei - ontbijtspek

TOAST UIT DE TUIN

16,50

Volkoren molenaarsbrood - huisgemaakte kruidenkaas - gegrilde groenten uit
de tuin - groente tapenade naargelang het seizoen - fetakaas

SPEK EN EI

15

Bio weide eitjes van onze boerderij - spek - roggebrood met zuurdesem
- hoeve stroop

BOERENOMELET

15

Bio weide eitjes van onze boerderij - spek - hesp - ui - champignons
- roggebrood met zuurdesem

TUIN OMELET

14

Bio weide eitjes van onze boerderij - courgette - paprika - tomaat
- roggebrood met zuurdesem



"Goed eten, begint op de boerderij"

Bij Tievis houden we van de "natuurlijke gang van zaken", van producten die zo puur zijn, dat ze uitzonderlijk smaken.

Voor ons ontbijt kozen we de beste producten, recht van onze hoeve, van de collega boer of de lokale producent.

Niet zomaar, want het is de belangrijkste maaltijd van de dag.



Verse melk, chocomelk en yoghurt van onze biologische Fleckvie en Jersey runderen



Vleesbereidingen van ons Belgisch Witblauw runderras

Een glas overheerlijk zoet appelsap van hoeve appeltjes of een potje confituur van Limburgs seizoensfruit



Verse biologische eitjes van de gelukkige kippen uit onze mobiele stal



"Goed eten, begint op de boerderij"

Onze partners



Slagerij Slootmaekers

Neerharen

Met zijn *Maaslandse rauwe hesp* als erkend *streekproduct*, zette slager Eddy Neerharen op de kaart. De rauwe hesp wordt zeven maanden windgedroogd waardoor het zijn droge zilte smaak verkrijgt.



Kaasmakerij Catharinadal

Achel

Kazen als geen ander, en dat proef je. Dit *Achels familiebedrijf* verwerkt in hun historische hoeve de eigen geproduceerde koemelk tot de lekkerste ambachtelijke kazen.



Bakkerij Kenis

Bree

Een gepassioneerd *familiebedrijf* met een hechte ploeg medewerkers, dat omschrijft deze *warme bakker*. Hun kwaliteit van de bovenste plank proef je naast de *verse broodjes* op je ontbijt, ook aan de *speculaas koekjes* in onze hoefwinkel.

Ook zo genoten van de streekproducten tijdens je ontbijt?

Al dit lekkers en nog zoveel meer, kan je meenemen vanuit *onze hoefwinkel* zodat je thuis verder kan genieten:

Vrij - Di open 11-18u

Za open 11-17u

Zo open 13-17u

Woensdag en donderdag gesloten