

ONTBIJT 11.00 - 15.30 uur

Granola met biologische yoghurt en heidehoning	€ 4,00
Croissant met jam van Potverdorie	€ 1,75
Ontbijtspecial: koffie/thee, croissant en verse jus d'orange	€ 6,00

LUNCH 11.00 - 15.30 uur**ZUURDESEM BROOD**

Oude kaas met huisgemaakte piccalilly en radijs	€ 6,50
Aubergine caponata met geitenyoghurt en hazelnoten	€ 7,50
Geitenbokpaté met cranberrycompote	€ 8,50
Twee kroketten met brood (kaas-rucola of kalf)	€ 7,50

KLASSIEKERS (met friet en mayonaise)

PDZ burger van Lakenvelder rund met dragonmayonaise, ingelegde komkommer en coeur de boeuf-tomaat	€ 13,50
Peruaanse Chicharrón burger: gepekeld & geroosterd varken met zoete aardappel, koriander en limoen	€ 13,00
Club Sandwich met gerookte kip	€ 9,50
Club Sandwich met gerookte makreel	€ 10,50

ZUURDESEM TOSTI

Boerenkaas	€ 4,00
Polder-geitenkaas – aubergine caponata	€ 5,50
Boerenkaas – boerenham	€ 5,00

MEZZE / VOOR 11.00 - 21.30 uur

Local Goods Vegetarisch: weckpotje met rozenbottel-pruimen chutney en oude kaas, pompoenbrood, bietenraita en artisjok	€ 11,00
Huisgemaakt brood met drie dips (caponata, pompoen, aioli)	€ 11,00
Geitenbokpaté met cranberrycompote en rozemarijn-vijgenbrood	€ 9,00
Pittige boterbonensalade met paddenstoelen van Mycophilia en Amsterdamse blaarkopkaas	€ 10,50
Romeinsla met verse makreel, ansjovis dressing, olijfracker en gerookte amandelen	€ 11,00
Frittata van spinazie en bloemkool met met radicchio salade, focaccia en gerookte boter	€ 12,00
Rode linzensoep met cayenne, yoghurt en munt	€ 6,00
Soep van de dag	<i>zie wandbord</i>

DINER 17.30 - 21.30

HOOFDGERECHTEN

Indiase vegetarische curry met pompoen, rijst, bietenraita, naan-brood en kweeperchutney € 18,50

Groentetaart met salade uit de tuin van Wim Bijma € 17,00

PDZ Grote Mannen Zuurkool met aardappelpuree, grillworst en Amsterdams zuur € 18,50

PDZ burger van Lakenvelder rund met dragonmayonaise, ingelegde komkommer, coeur de boeuf-tomaat, coleslaw en friet € 14,50

Peruaanse Chicharrón burger: gepekeld & geroosterd varken met zoete aardappel, koriander, limoen, bloemkoolsalade en friet € 14,00

Geit van de dag *zie wandbord*

Vis van de dag *zie wandbord*

BIJGERECHTEN

Groene salade € 3,50

Huisgemaakte friet € 4,50

PIZZAS

Margherita met napolitana, basilicum en Nederlandse buffelmozzarella € 10,00

Calzone met paddenstoelen van Mycophilia, ratatouille en blauwe kaas € 15,00

Bianco met gedroogde ham, kruidenolie en parmezaan € 13,50

Picante met rode peper en gedroogde worst van Buitengewone Varkens € 14,50

Pizza van de dag *zie wandbord*

DESSERT

Crème caramel € 6,00

Seizoenscrumble met huisgemaakte advocaat € 6,00

Ijskuijpe van Frozen Dutch € 3,50

CHECK ONZE
DAGSPECIAL

SOEP, VIS
GEIT & PIZZA

LAST VAN
ALLERGIEËN?

MELD HET AAN
DE BEDIENING

FREE
WIFI

ZWIJGER-CAFE
WW: dezwijger

SNACKS

WARM (11.00 - 21.30 uur)

6 stuks € 5,50

Geitenkaaskroketjes

Rengdangkroketjes

Ganzenbitterbal van
De Keuken van het Ongewenst Dier

Oesterzwamballen van Gro Mushrooms

Gemengd bittergarnituur - 16 stuks € 12,50

Wilde ganzenrilette van Coco Conserven € 6,00
geserveerd met crackers

Blikje sardines uit Portugal € 6,00
geserveerd met crackers

Go Pure - *diverse smaken* € 3,00
organic handcooked chips

Tony Chocolonely - *diverse smaken* € 2,50 / 4,50

Wonderbars - *diverse smaken* € 2,50
Veganistische repen zonder
gluten, lactose & suiker

Bokkenbunker

In Schalkwijk, Utrecht, op een stuk land dat onderdeel uitmaakt van de Hollandse Waterlinie, bevindt zich de Bokkenbunker. De Bokkenbunker is een project van Lydia van Maurik. Ze geeft bokjes uit de melkgeitenhouderij een bokwaardig leven. Ze worden geboren op de Geertjeshoeve, een melkgeitbedrijf in Haarzuilens. De geitjes blijven daar en groeien op tot melkgeit. De bokjes worden gered van een vroege slacht of export, en verhuizen naar de Bokkenbunker, waar ze een gezond en vrij leven hebben. Na 6-8 maanden, net voor de hormonen echt beginnen te gieren, worden de bokken geslacht bij slachterij van Kooten. Pakhuis de Zwijger krijgt de hele bokken binnen en verwerkt alle delen van het dier tot dagelijks wisselende specials: patés, stoofgerechten, spareribs, rollades, soepen en sauzen.

Mycophilia

Mycophilia is een onderzoeksbedrijf met een passie voor paddenstoelenteelt. Ze ontwikkelen innovatieve en energiebesparende producten en productietechnieken. De paddestoelen worden in een eigen laboratorium geteelt in Amsterdam-Noord.

Buitengewone Varkens

Buitengewone Varkens houdt varkens waar ze horen. Gewoon Buiten. De varkens zijn zichtbaar voor iedereen in het landschap. Ze worden gehouden op weides, akkers en in bos op diverse plekken in Nederland. De varkens van ouderwetse rassen groeien langzaam, kunnen natuurlijk voer eten, volop wroeten en krijgen veel beweging. Deze combinatie zorgt voor vlees met een unieke eigen smaak. Buitengewone varkens werkt vanuit Twente en houdt momenteel op 12 plekken varkens buiten in de wei, bos en akkers. Vanuit Twente veroveren buitengewone varkens Nederland. Ze lopen nu in Overijssel, Gelderland, Drenthe, Groningen, Flevoland en nabij Amsterdam.

Wim Bijma

In de tuin en kas van Wim Bijma rondlopen, is als een wandeling door een grote snoepwinkel. Eenmaal 'buiten' zijn je smaakpupillen met tien vermeerderd. De manier waarop Bijma zijn bedrijf voert is uniek te noemen. Passie en liefde voor het land, voor vergeten groenten en voor teelmethoden die goed zijn voor de grond. De betere restaurants in Amsterdam weten hem daarom al een tijdje te vinden.

duurzaam gevangen vis, recht van de afslag, van Vis op Zuid / hamburgers van Lakenvelder runderen van Koeien van Jelle buffelmozzarella van Orobianco uit Groningen / Amsterdamse blaarkopkaas (van vegetarisch stremsel) van Vandenbrug jam en compote van Potverdorie / honing van Imkerij de Oase / gerookte amandelen en gerookte boter van Lepelboom ganzenbitterballen van 'Schipholgans' van de Keuken van het Ongewenst Dier / oesterzwamballen van GRO Mushrooms rendangkroketjes van Bartje Boemboe / wilde ganzenrilette van Coco Conserven