

Wij zijn:

Thedingsweert Zorggroep. Wij zijn een WLZ (voorheen AWBZ) toegelaten zorgorganisatie met een zorgboerderij/-bakkerij & -natuurvoedingswinkel aan de rand van Tiel en in het centrum van de stad (voormalig stationsgebouw) het restaurant BuitenSporig!

Wij bieden:

Een beschermde werkomgeving aan mensen – medewerkers- met een uiteenlopende beperking. Medewerkers zetten hun vermogen en talenten in om een bijdrage te leveren aan het werk binnen een van de volgende werkgebieden: landbouw, bakkerij, winkel, huishouding of restaurant.

Individueel staan de ontwikkelingsmogelijkheden centraal om daar waar mogelijk door te stromen naar een volwaardige werkplek. Gezamenlijk werken wij aan een basis van duurzaam sociaal ondernemen.



Bezoek ook eens onze natuurvoedingswinkel op onze locatie Thedingsweert

In onze natuurvoedingswinkel verkopen wij een volledig assortiment uit de biologische landbouw, zowel vers- als droogwaren. U kunt bij ons terecht voor al uw dagelijkse boodschappen, diverse soorten vers gebakken brood uit eigen bakkerij en groenten van eigen land.



**Samen duurzaam
sociaal ondernemen**

Thedingsweert Zorggroep
Postbus 479
4000 AL Tiel
T 0344 - 61 82 70

Locatie BuitenSporig!
Stationplein 1
4000 CP Tiel
T. (0344) 623 328

Locatie Thedingsweert
T. (0344) 618 270
Thedingsweert 25
4017 NR Kerk Avezaath

Locatie Woonzorg
T. (0344) 845 005
Ambtmanstraat 12-14
4001 MC Tiel
E info@thedinghsweert.nl

**Zie onze website
voor de openingstijden**

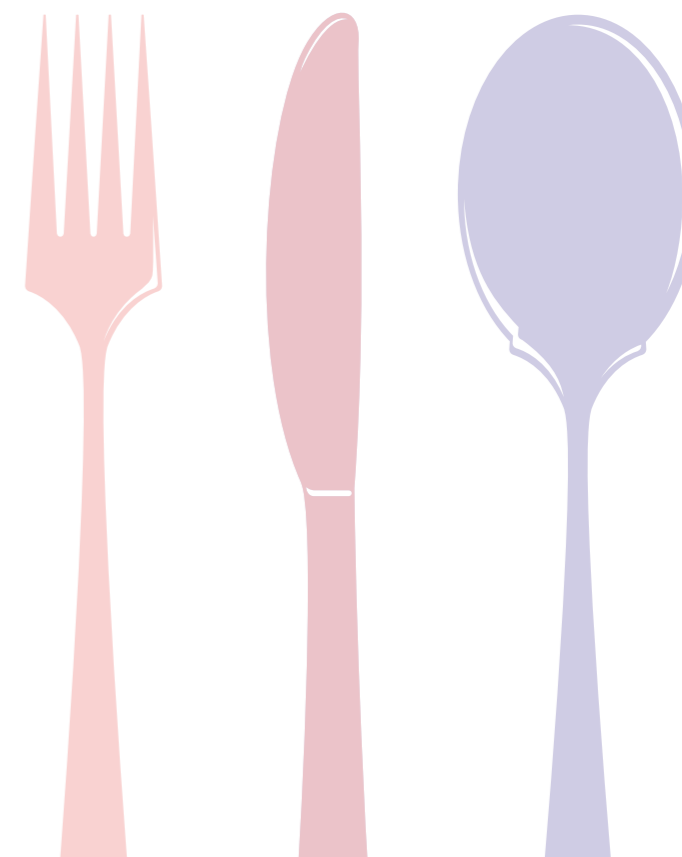
Download nu onze app



to bio or not to bio

BuitenSporig!

Menukaart



Starter

Toast 'n Dip

mandje gevuld met brood & broodchips uit onze eigen bakkerij van Thedinghsweert met huisgemaakte aioli
3,95

Voorgerechten

Salade met baby spinazie

daarbij gemarineerde druiven, manchego, geroosterde amandelen en broodkrokantjes
● 6,50 - ● 9,50

Chioggia bietentaartje met blauwe kaas

geserveerd met walnoten, honing & rucola
8,50

Carpaccio van ossenhaas

met oude Hollandse kaas, geroosterde pijnboompitjes, raketkruid en truffelmayonaise
● 7,50 - ● 11,50

Bonbon van gerookte zalm en tonijn

op een salade van venkel en sinaasappel, zoetzure komkommer en krokante aardappelkaantjes
9,95

Gerookte eendenborst met linzen

little gem, rode ui, zachte geitenkaas, zonnebloempitjes en een dressing van veenbessen
● 6,65 - ● 9,95



Soepen

Soep van het seizoen

met het wisselend aanbod van groenten van de akkers van Thedinghsweert
5,75

Potage de lentilles

heerlijke soep met linzen, kerrie, komijn en een snuffje chili
6,75

Heldere runderbouillon

met een garnituur van ei, rijstmie, bieslook en prei
6,75

= Vegetarisch

Visgerechten

Gebakken zalmfilet

geserveerd met tagliatelle in roomsaus met truffel, gekonfijte tomaat, doperwtjes en zalmhuidchips
● 12,50 - ● 18,50

Zeebaars van de grill

met een puree van knolselderij, tomaat, krokante wortel en een saus van gerookte knoflook en amandel
● 13,00 - ● 19,50

Noordzeetong op molenaarswijze

grote zeetong (450 gram) door de molenaarsbloem gewenteld en gebakken in de boter, geserveerd met jus van kappertjes, peterselie en citroen
27,50

Huis specialiteit

Biefstuk ossenhaas

gebakken botermalse biefstuk ossenhaas geserveerd in eigen braadjus
Lady 15,95 ± 150 gram Men 18,95 ± 200 gram XL 26,50 ± 300 gram

Stroganoff

ossenhaaspuntjes in een heerlijke saus van paprika, ui, champignons, augurk en kappertjes. Geflambeerd met wodka en afgeblust met room
19,95

Biefstuk v/d grill

gegrilde biefstuk ossenhaas (200 gram) met puree van zoete aardappel en huisgemaakte BBQ-sauce
19,95

Vegetarisch

Salade van freekeh en spinazie met pittige tempeh

Midden-Oosterse groene salade geserveerd met gekaramelliseerde rode ui, in sojasaus en sambal gemarineerde tempeh en chips van geitenkaas en zwarte sesam
● 11,00 - ● 16,50

Winterse groententaart

met witlof, pompoen, knolselderij, kaas en Terschellinger cranberry's
16,50

Stuffed red peppers

paprika's gevuld met courgette, ui, rode peper, tomaat en wilde rijst, gratineerd met broodkruim en oude kaas
16,50

Risotto ai funghi

met champignons, geroosterde butternut, geitenkaas, salie en rucola
● 11,00 - ● 16,50

Plate

SpareRibs

zoet & pittig gemarineerd met frietjes en sla
15,50

Wiener schnitzel

gepaneerde varkensfilet in de boter gebakken met frietjes en sla
15,50

Saté van varkenshaas

pittig gemarineerde varkenshaas met Indische satésaus geserveerd met frietjes, zoetzure komkommer en kroepoek
15,50

Kalfslever met varkensspek en uienringen

met frietjes en sla
15,50

Fish 'n Chips

geserveerd met kruidenmayonaise, frietjes en sla
15,50

Erbij te bestellen

	Per portie
Huisgemaakte frietjes met mayonaise	2,50
Gebakken aardappelen met mayonaise	2,75
Frisse salade met ei en huisdressing	2,75
Dagverse groenten	2,95
Gebakken kastanje champignons	3,50
Champignonsaus	3,00
Chinese 5-spice saus	3,00

Nagerechten

Parfait van mulberries

met gelei van bosvruchten en mintsiroop
8,00

Peren-pruimencrumble

geserveerd met gezoete crème fraîche en kaneelijs
7,00

Tony's chocolonely

warm chocolade taartje, melk chocolade mousse en witte chocolade ijs
7,75

Yoghurt panna cotta

met rood fruit en speculaaskruim
7,00

Kaas plankje

wisselende selectie van Hollandse en buitenlandse kazen met vijgenbrood uit eigen bakkerij
12,50

Heeft u een allergie?
Laat het ons weten, onze chef houdt daar graag rekening mee.