

de Soeperie



de Soeperie - menukaart

Dagelijks vers, lokaal & ambachtelijk bereid in 's-Graveland



www.de-soeperie.nl

Koffie/Thee + Appeltaart

€4,95



Warme dranken

Biologische Koffie 🌿🌿	€2,50
Cappuccino 🌿🥤 (met verhitte rauwe melk van natuurboer Hoeve Brouwer)	€2,95
Koffie Verkeerd 🌿🥤 (met verhitte rauwe melk van natuurboer Hoeve Brouwer)	€2,95
Koffie Verkeerd Vega 🌿🌿 (met Horchata de Chufa – low-GI & vegan)	€3,45

Koffie van De Soeperie Eerlijk gezet – van boon tot brouw

Wij schenken Café Intención: biologisch & Fairtrade, met oog voor mens en natuur.
Voor elke verkochte zak wordt een schaduwboom geplant in Peru of Honduras 🌳
Zo ondersteunen we biodiversiteit & gezonde koffieplanten.

🛡️ Wij selecteren koffie op zorgvuldige oogst, droging & opslag
→ om kwaliteit hoog te houden en schimmelrisico's te minimaliseren.

🍵 Wij zetten slow coffee zoals koffie bedoeld is:

- Glas & ongebleekt filter – geen plastic of slangetjes
- Langzaam opgegoten voor optimaal aroma
- Drab gaat in onze eigen compost 🌿

Smaakvol, bewust & met liefde gezet – kop voor kop

Verse Thee 🌿∞🌿

Puur, biologisch & ambachtelijk – voor rustige momenten & warme balans €2,50

Kies je smaak::

- Gember • Munt • Kaneel • Rooibos Earl Grey • Earl Grey • Cranberry

Met gratis topping:

- 🍊 Sinaasappel • 🍋 Citroen • 🌿 Munt of 🌿 Kaneel-infusie

Koude dranken

Gefilterd water (stil)

€0,50

Wij bereiden onze dranken met gefilterd leidingwater

- zuiver, puur en zacht van smaak



Kraanwater is altijd gratis

€0,00



Huisgemaakte Limonade 🌿 ∞ 🌿

€1,50

Laag-GI & zonder suiker – Met pure aroma's van sinaasappel, vanille en kaneel.
Verfrissend, puur & smaakvol.



Oerkefir (Rauw Power) 🥛 ∞

€2,50

Gefermenteerde biologische melk met levende melkzuurbacteriën, Van gras gevoerde koeien die geen antibiotica hebben gekregen. Traditioneel ambachtelijk bereid, rijk aan voedingsstoffen.

LET OP: Rauwe melk - niet gepasteuriseerd. Kan ziekteverwekkende bacteriën bevatten. NIET geschikt voor: zwangere vrouwen, kinderen < 5 jaar, ouderen 65+, verminderde weerstand.



Horchata de Chufa – Low-GI vegan melk 🌿 ∞ 🌿

€3,50

Romige Spaanse tijgernotenmelk met zachte, natuurlijk zoete smaak (zoals vanille & amandel).

Gemaakt van tijgernoten – eigenlijk geen noten maar knolletjes! Vezelrijk, vegan & licht verteerbaar.

Horchata de Chufa (spreek uit als: or-CHA-ta)

Populair in Spanje als verfrissende, gezonde drank. Probeer het eens! ★



Lunch

€8,50

Huisgemaakte Soep 🌱🍞∞

Boordevol vezels & zonder snelle suikers

Wisselende soepen, geserveerd met ambachtelijk brood:

🌱🍞 Zuurdesemrood van De Schuurdesem (24 uur gerezen)

🌱∞ Huisgemaakt gistbrood (24 uur gerezen)

Extra brood 🍞

€1,50

Soep to-go (500 ml) 🍲 (indien voorradig en exclusief statiegeld)

€6,50

💡 Tip

♥ Lunch: + Oerkefir Combi → Verzendigend, rijk aan voedingsstoffen!

€10,00



4-uurtje

Voor een lekkere boost 🌱∞ 🌿

€5,95

Drie huisgemaakte dips & verse crackers van de Soeperie.

Dagelijks wisselende smaken



Pannenkoekje

€2,95

lactosevrij, glutenvrij 🌱∞ 🌿

"Pannenkoekje - op basis van glutenvrije ingrediënten*

*Mogelijk sporen van gluten door kruisbesmetting.

Als dessert of voor kinderen



Combo deals

4-uurtje + Drinken ✓

Crackers + Horchata

Losse prijs €9,45

Deal prijs €8,50

Complete Lunch ✓

Soep + Kefir + Taart

Losse prijs €13,95

Deal prijs €12,50

Iconen betekenis

 Biologisch

 Zuivel

 Granen / Artisan brood

 Laag-GI (elders toegelicht)

 Vegetarisch

Alles bij De Soeperie is met de hand gemaakt van lokale & biologische ingrediënten – eerlijk, voedzaam & vers.

Wij koken voor je lichaam met aandacht voor kwaliteit

✨ *De Soeperie belofte*

 100% biologisch binnen 2km

 Binnen 2 - 10 minuten klaar

 Niet lekker? Zeg het - we lossen het op!

 Honden welkom

 Gratis WiFi

 Bidon bijvullen kan altijd

✓ *Waar wij voor staan*

 100% biologisch binnen 2km Van lokale ambachtslieden die we persoonlijk kennen

 24u+ fermentatie Voor licht verteerbare, smaakvolle gerechten

 Laag-GI & zonder snelle suikers Boordevol vezels, licht verteerbaar

 Ambachtelijk & vers Elke dag met aandacht voor jou én onze leveranciers

Onze lokale leveranciers:

- Land & Boschzigt, natuurvoedingswinkel (1,2km) → groenten, fruit, Oerkefir (Rauw Power), meel, gist, kruiden, specerijen & meer
 - Hoeve Brouwer (1,9km) → rauwe melk die wij zelf verhitten, en indien gebruikt kaas, eieren & vlees
 - De Schuurdesem (1,7km) → ambachtelijk 24h zuurdesembrood
-

De 14 wettelijke allergenen

Deze komen bij ons voor:

-  **Gluten** – (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasan/tarwe)
-  **Eieren**
-  **Melk** – (incl. lactose)
-  **Mosterd**
-  **Noten** – (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamia)
-  **Selderij** – (incl. knolselderij)

Deze komen NIET bij ons voor:

-  **Schaaldieren**
-  **Weekdieren** – (garnalen, krab, kreeft, etc.)
-  **Vis** – (zoals mosselen, octopus, inktvis)
-  **Lupine**
-  **Pinda's**
-  **Sesamzaad**
-  **Soja**
-  **Zwavedioxide en sulfieten** – (bij concentraties >10 mg/kg of liter)

De ingrediënten van alles wat we maken staan in de receptenmap

Daar staan ook de allergenen bij.

Pak hem gerust uit de kast naast de keuken of vraag ernaar.

∞ Laag-G1 (elders toegelicht)

Uitgebreide informatie staat in de map in de kast naast de keuken

Over al onze drankjes en gerechten kun je informatie vinden in deze map.

Ook de leveranciers staan erin beschreven.