

HISTORIE VAN DE HANEKAMP

De Hanekamp was vroeger een boerenherberg in de gemeente Zwolle. Gasten kwamen er om elkaar te ontmoeten, te eten, te drinken en te overnachten. De dieren die ze bij zich hadden, vonden in de veestalling een plek om uit te rusten van de reis. Jan en alleman bezochten de herberg, die veel weg had van een huiskamer. Reizende lieden nuttigden er een maaltijd of bleven overnachten. Er werden zaken gedaan, zo vond menig patron er zijn kompanen of arbeiders. Dorpsgenoten troffen elkaar in de herberg om een praatje te maken of een spel te spelen.



“Een bewust verantwoord gevoel!” Dat is in het kort waar Eco Fields voorstaat. Eco Fields produceert, verwerkt en verkoopt op een bijzondere wijze als eerste in Nederland biologisch kalfsvlees. Toen wij met dit idee begonnen, stond bij ons voorop dat de bedrijfsvoering moest aansluiten op de natuurlijke leefwijze van de kalveren. In de praktijk betekent dit dat onze kalveren volop de ruimte hebben in warme strooiselstallen en alleen voer krijgen dat zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen is geteeld. Ook kunnen de kalveren naar buiten om te grazen in de weilanden achter de boerderij.



“Livar is meer dan een producent van varkensvlees!” Livar staat voor puurheid en passie met een maatschappelijke waarde voor mens en milieu. De puurheid van het leven met passie voor het vak. Met respect voor mens, dier en omgeving leveren onze Livarvarkens varkensvlees met de beste smaak en kwaliteit. Met hun krul in de staart al wroetend in de Limburgse grond genieten ze van regionaal geteelde granen. Het Livarvlees onderscheidt zich ook qua smaak sterk van andere soorten varkensvlees. Het vlees is rijper en doorregen met vet. Vet is de smaakdrager van vlees en geeft het Livarvlees een sterke, aangename en natuurlijke smaak. Bovendien kent het bij de bereiding nauwelijks gewichtsverlies, waardoor het vlees zeer mals en sappig blijft. Het unieke samenspel van een melange van granen, unieke rassen en het scharrelen in een weelde van ruimte maakt Livarvlees tot een bijzonder product.

MENUD

SOEP & BROOD

| | |
|---|------|
| Soep van de dag brood roomboter | 5,50 |
| Broodplank tapenade knoflooksaus hummus | 6,50 |

BROODJES

| | |
|--|------|
| Vijgen abrikozenbrood oude kaas | 6,25 |
| Meergranen carré kruidenroomkaas gerookte zalm uienchutney | 6,95 |
| Zuurdesembrood 2 kroketten grove mosterd | 8,25 |
| Zuurdesembrood runderstoofvlees zoetzure groenten | 8,95 |

MAALTIJDSALADES

| | |
|--|-------|
| Geitenkaas appel radijs walnoten frambozendressing* | 10,95 |
| Kippendij reepjes selderij appel rode ui walnoten honing-mosterd dressing* | 11,95 |

* brood | roomboter + 1,50

TIP VAN DE CHEF

| | |
|---|------|
| Wrap van pannenkoek Parmaham rucola pijnboompitten zongedroogde tomaat pestomayonaise | 8,50 |
| "Gruwelijk Lekker" sesampuntje hotdog van varken seizoenstopping | 9,75 |

ZOETE PANNENKOEKEN

| | |
|--|------|
| Pannenkoek naturel | 6,25 |
| Pannenkoek nutella bananenchips caramelvlokken | 6,95 |
| Pannenkoek appel rozijnen kaneel | 7,50 |

HARTIGE PANNENKOEKEN

| | |
|---|-------|
| Pannenkoek kaas | 7,95 |
| Pannenkoek gerookte spek | 8,75 |
| Pannenkoek pikant gehakt tomatensaus geraspte kaas sla rode ui mais | 10,75 |
| Pannenkoek beenham groene asperge hollandaise saus rode ui sla | 14,50 |

VOOR DE KLEINTJES TOT 12 JAAR

| | |
|---|------|
| Boterham hagelslag of jam | 2,75 |
| Gevulde pannenkoek aardbeiencremé perzik snoepjes | 5,95 |

Heeft u een allergie? Meld het bij ons.