



puur tamminga

menkkaat

Pâtisserie

Gebak (prijs per gebakje)

3,95

Ontbijt en lunch

Croissant met jam en boter (alleen op zaterdag en zondag)	3,50
Desembrood met roomboter en beleg	6,10
<i>Keuze uit: Jong belegen of oude kaas, ham, hagelslag of jam</i>	
Saucijzenbroodje	3,50
Kaasbroodje	3,50
Appelkanjer	3,50
Tosti kaas	6,10
Tosti ham-kaas	6,70
Tosti pulled chicken met bbq-saus	7,30
Twee rundvleeskroketten met desembrood en mosterd	9,50
Omelet met desembrood en roomboter	9,50
Desemtoast met oude kaas en pesto	9,95
Desembrood met humus en gegrilde groenten	9,95
Desemtoast met brie, walnoten, honing of appelstroop	10,95
Desembrood met carpaccio	10,95
Desembrood met gerookte zalm	11,50

*Veel van onze producten hebben een eigen verhaal.
Lees hierover meer op de achterkant van deze menukaart.*

Koude dranken

Melk	1,90	Jus 'd Orange versgeperst	3,80
Ranja	1,90	Schulp Bio Appelsap	3,80
Chocomel	3,80	Schulp Bio Perensap	3,80
Ice Tea	3,20	Milkshakes	6,50
Ice Tea Green	3,20	Espresso tonic	4,20
Fanta Orange	3,20	Iced latte	4,20
Coca-Cola	3,20	(Melk, espresso, ijsblokjes en een siroop naar keuze: Vanille, Koffie, Caramel)	
Coca-Cola Zero	3,20		
Rivella	3,20	Affogato	5,95
Tonic	3,20	(Een bolletje vanille ijs met een dubbele espresso)	
Chaudfontaine blauw	3,20		
Chaudfontaine rood	3,20		

Warme dranken

Onze barista maakt de koffie met zorg klaar. Daarbij heb je de keuze tussen twee soorten bonen, ieder met een eigen smaakprofiel. Vraag ernaar bij de bestelling.

Espresso	2,95	Earl Grey	3,20
Dubbele espresso	4,40	Darjeeling	3,20
Espresso macchiato	3,20	Groene thee	3,20
Koffie Americano	3,20	Jasmijn	3,20
Koffie verkeerd	3,50	Rooibos	3,20
Cappuccino	3,50	Kamille	3,20
Cappuccino groot	4,95	Verse muntthee	3,20
Latte Macchiato	4,20	Verse gemberthee	3,20
Flat white	4,40		
Cortado	3,30		
Warme chocolademelk	3,95		

(keuze uit melk, wit of pure chocolade)

Warme chocolademelk met slagroom 4,95

(keuze uit melk, wit of pure chocolade)

Lekker ...! Dat smaakt naar meer

Patisserie

Onze patisserie is het product van de beste ingrediënten en puur vakmanschap. Aan de basis ligt de biologische, ongezoeten Weerribbenboter, vol en romig van smaak. Met zorg handhaven we de eigen Puur Tamminga-identiteit in onze patisserie. En dat proef je. Je geniet van de mooie, exclusieve Valrhona-chocolade. Van de hazelnoten uit Piëmont, waar de beste hazelnoten vandaan komen. Van onbespoten Betuws fruit. De eigen identiteit zorgt ervoor dat deze mooie ingrediënten samenkomen in een uniek smaakpallet dat je alleen bij Puur Tamminga vindt.

Koffie

Ons koffieverhaal begint in de tropen. Bij boeren die veel liefde in hun koffiestruiken steken. Wanneer de bloemetjes zich hebben ontwikkeld tot rijpe bessen, begint de oogst. In iedere koffiebes zitten twee bonen. Die worden gedroogd, gepeld en vervolgens opgemerkt door de inkoper van Single Estate. Hij gaat vanuit Nederland de koffieplantages af om de beste bonen te selecteren. Die koopt hij direct van de boer om ze in Nederland te branden. Het unieke en eerlijke product daarvan staat aan de basis van onze espresso, americano en cappuccino.

Brood

Ons broodverhaal begint in het oude Egypte. Daar ontdekten bakkers dat je met desem het lekkerste brood kunt maken. Mellery Bread and More in Wageningen zet deze traditie voort met haar handgemaakte desembroden. Stuk voor stuk toppers met een heerlijke smaak. Vol biologische ingrediënten en zonder verbetermiddelen of andere toevoegingen. Mellery stelt met zorg haar eigen desem samen. Op basis daarvan maakt zij een breed scala aan broden en luxe deegwaarcreaties die helemaal passen in het Puur Tamminga-verhaal.

www.puurtamminga.nl