

Geniet van de fijne sfeer in de boomgaard of op ons terras. We komen de bestelling bij je opnemen. Wanneer je naar binnen gaat, dan vragen we je een mondkapje op te zetten. Wil je bij het weggaan de afwas opruimen bij de afruimtafel? Bedankt!



We koken en bakken vegetarisch en zoveel mogelijk met onze eigen (onbespoten) oogst. Iedere week is er iets anders rijp. Daarom hebben we vaak wisselende taarten en lunchgerechten. Loop vooral zelf ook een rondje over de tuinderij.

Drinken - warm

We zetten onze koffie met biologische bonen van koffiebrandery Boot uit Baarn. Wil je liever havermelk, sojamelk of decafé? Dat kan ook.

Koffie of espresso	2,50
Cappuccino of koffie verkeerd	2,75
Dubbele espresso	3,25
Thee	2,50
Verse thee	2,75
Havermelk/sojamelk/decafé	0,25
Warme chocolademelk	2,75
Slagroom	0,50



Iets lekkers bij de koffie? Kies uit een van de lekkere zelfgebakken taarten.

Drinken - koud

Verse jus (klein 31 cl en groot 43 cl)	3,50/4,00
Appelsap van onze historische rassen	2,75
Biologische Lemonaid ginger	3,00
Coca cola/Chaudfontaine/Fritz rabarber	2,50
Appelbruis (ons appelsap met bruiswater)	2,75
Huisgemaakte ijsthee	3,50
Huisgemaakte vlierbloesemspritz	4,00

Alcohol

Ons biologische bier is van Budels	
Budels pils, malt, radler, hopped malt	3,00
Budels weizen	3,75
Budels capucijn	4,00



Wijn, per glas / per fles 4,50/21,00

Onze biologische Franse wijnen komen van Lenkens Wijn in Nijmegen

Rood: Cuvée Niels Druif: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan. In de geur herken je zowel donker als gekonfijt fruit, vanille, zoethout en zelfs iets van tabak. De afdronk is vol en rond. Dit is tevens de huiswijn van het Rijks

Rosé: Louis Fabre la Grande Courtade Druif: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir. Geur van framboos en aardbei. Zacht van smaak, met een lekkere fruitige afdronk.

Wit: Cuvée Luc Druif: Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne en Clairette. Aroma's van bloesem, citrusfruit en abrikoos. Met een verrassend lange afdronk.

Appelcider van Uwe cider met onze appels 3,75



Eten en ijs

Zie het krijtbord buiten voor onze lunchgerechten.

Ijsjes van N'ice (biologische fruitijsjes)

Knijpijsje (framboos/sinaasappel of aardbei)	2,00
Op een stokje (aardbei, framboos/hibiscus of appel/citroen)	2,50



Warmoes is een historische tuinderij (stichting); een klein boerenbedrijf zoals er in Lent vroeger heel veel waren. We proberen de oude wijze van telen in ere te houden en zoveel mogelijk verschillende groenten en fruit te oogsten. Bij ons eet en koop je onbespoten groente en fruit uit het seizoen, met liefde geteeld.

Zoek je een plek voor een feestje/vergadering/workshop? Vraag naar de mogelijkheden. We hebben namelijk meerdere ruimtes die gehuurd kunnen worden.

Kijk op www.dewarmoes.nl voor alle info en activiteiten.

Verkoop oogst/zelf oogsten

Op woens-, vrij- en zaterdag verkopen we fruit, groente, tuin-, kruiden- en groenteplantjes. Op die dagen mag je ook een deel van de oogst zelf plukken.