

Gedroogde appelpartjes zakje

circa 100 gram € 1⁵⁰
 Ongezwaveld. Zeer geschikt als of bij muesli of als borrelhapje. U kunt zelf kaneel toevoegen

Jam pot

normale pot - 300 milliliter € 4
 middelgrote pot - 195 milliliter € 3⁵⁰
 kleine pot - 100 milliliter € 2

Jam, gemaakt van fruit dat voornamelijk uit eigen moestuin komt. Vertrouwd en eigenlijk biologisch. De jam voldoet aan strenge Europese regelgeving. Een eerlijk product: geen verborgen suikers.
 Zie voor smaken en beschikbare maten de kolom hiernaast

puur Sap fles

normale fles - 750 milliliter € 4
 normale fles - 250 milliliter € 1³⁵
 100% sap gepasteuriseerde sap. Dus geen water, alcohol conserveringsmiddel of wat dan ook toegevoegd.
 Zie voor smaken de kolom hiernaast



Jam pot

OP = OP

¹ normale pot, circa 300 milliliter
² middelgrote pot, circa 195 milliliter
³ kleine pot, circa 100 milliliter
SMAKEN:
 Aardbei²³ | Abrikoos¹²³ | Appel¹²³ |
 Banaan Rode bes² | Banaan Witte bes¹³ | Braam¹²³ | Braam Peer¹² | Gember¹²³ | Kers¹² | Kiwi Appel² | Perzik Sinaasappel² | Perzik Zwarte bes² | Pompoen met citrusfruit² | Pruim¹² | Spaanse tomaten¹²³ | Toffe Peer²³ | Tropische Ananas¹² | Zwarte bes Appel¹²³

puur Sap fles

OP = OP

¹ normale fles, circa 750 milliliter
² handzame fles, circa 250 milliliter
SMAKEN:
 puur Appel sap¹² | puur Appel Braam sap¹² | puur Appel Rode bes sap¹²

Siroop fles

OP = OP

¹ normale fles, circa 500 milliliter
² handzame fles, circa 250 milliliter
SMAKEN:
 Aardbei¹² | Appel¹² | Braam¹² | Rabarber¹² | Rode bes¹ | Witte bes¹² | Zwarte bes¹²



ús Doheem

eten & meer van eigen erf
www.usdoheem.nl

info@usdoheem.nl • Geawei 10 • Nij Beets



Uit eigen moestuin en eigen streek, huisgemaakt en vooral eerlijk en lekker. Dat is waar ús Doheem voor staat. In deze folder vindt u een deel van ons aanbod.

In de zomerperiode treft u ons op bijzondere markten in het noorden des lands. Vertrouwde jam, puur sap, siropen en mondkapjes, tassen, mutsen, sokken en meer – ja alles is eigengemaakt – is te vinden in onze verkooptent.

Haardhout verkopen we het hele jaar, zowel in netzakken als per gestapelde kuub. Gezaagd, gekloofd en droog hout. Zolang de voorraad strekt uiteraard. Bezorgen is mogelijk.

In de periode oktober tot en met april kunt u op de derde vrijdag van de maand terecht in Huiskamerrestaurant ús Doheem. U krijgt dan voor één prijs een driegangenmenu inclusief drinken* voorgeschoteld. Het eten wordt bereid op en in een groot AGA fornuis.

Heeft u vragen, stuur een e-mail of kom langs op de markt. Een bezoek aan onze [website](http://www.usdoheem.nl) geeft misschien ook al antwoorden op uw vragen.

* Informatie en bijzonderheden, zie onze [website](http://www.usdoheem.nl).

2020-9



3-gangenmenu
 incl. drinken

€ 23⁵⁰

huiskamerrestaurant
ús Doheem
www.usdoheem.nl
 elke 3^e vrijdag van de maand

handgemaakt

Mondkapje

herbruikbaar € 7⁵⁰
Van een hoog percentage katoen met linten. Het mondkapje van ús Doheem bestaat uit een mondmasker met een bijpassend (was)zakje. Het mondkapje is verkrijgbaar is vele designs. Handgemaakt.

Handgebreid

muts € 15
Prettig zittende handgebreide muts met toef. Geen muts is gelijk en ook de maat verschilt per muts

baby sokken € 5
dunne sokken € 15
dikke sokken € 15
sloffes € 13⁵⁰
Sokken (minimaal 60% wol, meestal 75%) zonder vervelende naden, ook niet bij de teen. Dikke sokken zijn zeer geschikt voor de winter. Dunne sokken kunt u het hele jaar door dragen. Geen paar is gelijk. Sloffen zijn gemaakt van sokkenwol vermengd met ander garen

Tas

gevoerd € 10
luxe € 25
Handige handgemaakte tas. Elk ontwerp is anders. De luxe is gevoerd en sommige met één of meerdere zakken. Diverse maten

In de verkooptent tijdens markten vindt u een uitgebreider aanbod van handgemaakte artikelen. U bent van harte welkom!



Alleen op bestelling. Niet op markten.

- Brood normaal wit of lichtbruin | lichtvolkoren** € 2⁵⁰
Meel, water, suiker, (room)boter of (olijf)olie, zout, gist. Zonder toevoegingen
- Brood melkwit** € 2⁵⁰
Meel, volle melk (of mix van water en melk), suiker, (room)boter, zout, gist. Van echte boerenmelk: de melk komt rechtstreeks van de boer. Altijd zonder verdere toevoegingen
- Luxe brood naar wens** € 2⁵⁰
Meel, water, suiker, (room)boter of (olijf)olie, zout, gist. Toevoegingsmogelijkheden (circa 80 gram): havervlokken, lijnzaad, zonnebloempitten, maanzaad
- Abdijbrood normaal** € 2⁵⁰
Tarwevolkorenmeel, tarwebloem, zaden (gepelde zonnebloempitten, bruin lijnzaad, sesamzaad, gierst), moutmeel, zeezout, suiker en gist. Zonder toevoegingen
- Pompoenbrood normaal** € 2⁵⁰
Meel, pompoenmoes, water, suiker, (room)boter, zout, suiker en gist. Pompoen komt van eigen erf. Zonder toevoegingen
- Speltbrood normaal** € 3
Speltmeel (100% speltmeel), water, suiker, (room)boter of (olijf)olie, zout, gist. Zonder toevoegingen

uit de Backerij

Hout per m³ uitverkocht
Gekloofd, gedroogd, **gemengd** (vrijwel geen wilg en populier), gestapeld. * Leverbaar eind september 2019 *
Kleinere hoeveelheden haardhout ook mogelijk

Hout per m³ vanaf half september 2020 leverbaar € 90
Gekloofd, gedroogd, **hard** (voornamelijk) eik of beuk, gestapeld. * De laatste paar kuubs van 2019-2020 *
Kleinere hoeveelheden haardhout ook mogelijk

Hout per netzak € 3⁵⁰
Gekloofd, gedroogd. Zeker 80% eikenhout, 20% berk, es, els e.d. De zogenoemde **Harde Netzak**.
3 Harde Netzakken kosten € 10,00. Bij 3 Harde Netzakken een netzakje aanmaakhoutjes GRATIS

Hout per netzak uitverkocht
Gekloofd, gedroogd. Circa 75% berk, es, kastanje, els e.d. en 25% den, wilg, populier: de **Gewone Netzak**. Bij 4 Gewone Netzakken een netzakje aanmaakhoutjes GRATIS

Aanmaakhout per netzak € 1⁵⁰
Gedroogd. Goed gevulde netzak

stookklaar haardhout

- Boterkoekjes per zak** € 3
8 à 10 stuks, 160 - 180 gram
De lekkerste volgens proevers. Gemaakt als Pâte Brisée Sucrée met extra roomboter om de smaak voller en lichter te maken. Niet te vergelijken met boterkoek. Formaat: rond
- Chocoladekoekjes per zak** € 3
5 à 6 stuks, 160 - 180 gram
Ruim gevuld met brokjes chocolade en eventueel een mix van verschillende soorten nootjes. Formaat: rond

Wilt u een taart? Dat kan. Neem dan contact op.



jam
van ús Doheem

