

LUNCH MENU

voorgerecht (keuze vlees/vegetarisch)

RAVIOLO

lamsgehakt, mascarpone-knolselderij crème, lam & munt jus, doperwt
Grenache/ Syrah/ Mourvèdre, 'Domaine Saint Gayan Rasteau', Rhône, Frankrijk, 2015 - 7.75

VELOUTÉ

van Limburgse witte asperges, schuim van Hollandaise
Chardonnay, 'Villa Blanche', Languedoc, Frankrijk, 2020 - 5.75

eerste tussengerecht (bij 4 gerechten)

LENTE RISOTTO

kaas van Zorgboerderij 'de Hondspol', brunoise groenten, tijm, viooltjes

tweede tussengerecht (bij 5 gerechten, keuze vis/vegetarisch)

VIS TARTAAR

heilbot, koolrabi, gele biet, appel, gochujang dressing, zuring
Trebbiano, 'Ca' Maiol', Lugana DOC, Italië, 2020 - 6.75

RODE BIETEN TARTAAR

gerookte en gefermenteerde rode biet, buffel hangop, haringkaviaar, hazelnoot
of vegetarisch met cornichon brunoise en mosterdkaviaar
Prosecco Superiore DOGC brut, 'al Canevon', Valdobbiadene, Italië - 6.75

hoofdgerecht (keuze vlees/vegetarisch)

LONGHAAS 'Blonde d'Aquitaine'

uit Twente, groene asperge, crème van ui, aardappel millefeuille, jus
Grenache/ Syrah/ Mourvèdre, 'Domaine Saint Gayan Rasteau', Rhône, Frankrijk, 2015 - 7.75

RAVIOLI VERDE

Frieslander aardappel-mascarpone crème, brandnetel, witte asperges,
amandel, gepocheerd ei, Hollandaise
Grüner Veltliner, 'Weinhof Waldschütz', Fels am Wagram Reserve, Wagram, Oostenrijk, 2020 - 7.75

dessert

RABARBER

gepocheerde rabarber, room, lijnzaadcracker, meringue schotsen
Muscat de Rivesaltes, 'Chateau Rombeau', Frankrijk, 2018 - 6.75

kaas gerecht

NEDERLANDSE KAZEN

van 'het Kaasatelier', dadelbrood, uienmarmelade, notenbrood
in plaats van dessert +4.00/ als extra gang +14.50

2 gerechten 28.0 | 3 gerechten 39.00 | 4 gerechten 48.00 | 5 gerechten 56.00

OPEN SANDWICH biologisch desembrood van de Veldkeuken

JONG BELEGEN KAAS

van Zorgboerderij 'de Hondspol', komkommer, selderij, salade, daslookmayonaise 8.95

ZUYLESTEINSE BUIKSPEK

zachtgegaard buikspek, buut zuurkool, mosterdkaviaar, mosterdmayonaise 10.25

OESTERZWAMKROKETJES - krokante bite, "vlezige" structuur, rijke smaak

met groene kruiden en keuze uit truffelmayonaise of mosterdmayonaise 9.75

HEUVELRUG ROAST BEEF

rosbief, gepocheerd ei, béarnaise saus, groene kruiden 11.75

LIMBURGSE ASPERGE VELOUTÉ

zachte soep van witte asperges, schuim van Hollandaise, brood, daslookboter 12.50
Chardonnay, 'Villa Blanche', Languedoc, Frankrijk, 2020 - 5.75

Gerechten uit het lunchmenu zijn ook los te bestellen, vraag naar de mogelijkheden.

ZOET

wisselende zoetigheden en taart

Verreweg het beste van dichtbij

In onze keuken werken wij hoofdzakelijk met producten van de Utrechtse Heuvelrug en geven altijd de voorkeur aan verse producten van Nederlandse bodem. Wij werken samen met omliggende landgoederen en kleine lokale producenten die duurzame en bewuste keuzes maken. Alle producten die wij verwerken hebben in één of meerdere opzichten low impact op de wereld én een treffend verhaal. Korte transportlijnen, minder CO2 uitstoot, een goed leven, eerlijke prijzen voor boeren, circulaire en duurzame productie, minder voedselverspilling, natuurbehoud, sociale werkplaats en dat maakt ons aanbod uniek.