

## LUNCH MENU

### voorgerecht (keuze vlees/vegetarisch)

#### HEUVELRUG TERRINE

van lamsschouder, meiraap, crème van wortel, perzik

*Riesling, 'Domaine Agapé', Riquewihr Elzas, 2018 - 7.95*

#### MEIRAAP

gestoomde meiraap, schuim van meiraap, piccalilly, za'atar, honing

*Grüner Veltliner, 'Weinhof Waldschütz', Fels am Wagram Reserve, Wagram, Oostenrijk, 2020 - 7.50*

### tussengerecht (bij 4 gerechten, keuze vis/vegetarisch)

#### HARDERFILET

koudgerookte harder, mierikswortelcrème, haringkaviaar, groene kruidensalade

*Pinot Blanc, 'Domaine Agapé', Riquewihr Elzas, 2018 - 7.95*

#### LIMBURGSE ASPERGESOEP

velouté van witte asperges, schuim van Hollandaise, bieslookbloesem

*Muscat (droog), 'Domaine Paul Schneider', Eguisheim Elzas, 2020 - 7.95*

### tussengerecht (bij 5 gerechten)

#### LENTE RISOTTO

kaas van Zorgboerderij 'de Hondspol', morilles, daslook, viooltjes

*Chardonnay, 'Villa Blanche', Languedoc, Frankrijk, 2020 - 5.95*

### hoofdgerecht (keuze vis/vegetarisch)

#### WILDE ZEEBAARSFILET

beurre blanc met forel -en haringkuit, vlierbloesem, gestoofde koolrabi, zuring

*Chardonnay, 'Domaine Bourdon', Pouilly Fuisse, Bourgogne, Frankrijk - 9.50*

#### RAVIOLI VERDE

Frieslander aardappel-mascarpone crème, brandnetel, witte asperges, amandel, gepocheerd ei, Hollandaise

*Muscat (droog), 'Domaine Paul Schneider', Eguisheim Elzas, 2020 - 7.95*

### dessert

#### RABARBER

gepocheerde rabarber, room, lijnzaadcracker, meringue schotsen

*Muscat (zoet) de Rivesaltes, 'Chateau Rombeau', Frankrijk, 2018 - 6.75*

### kaas

#### NEDERLANDSE KAZEN

van 'het Kaasatelier', dadelbrood, sjalotten marmelade, notenbrood

in plaats van dessert +4.00

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, piccalilly mayonaise 8.95

### ZUYLESTEINSE BUIKSPEK

zachtgegaard buikspek, buut zuurkool, mosterd 10.25

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

met groene kruiden en keuze uit truffelmayonaise of mosterdmayonaise 9.75

### HEUVELRUG ROASTBEEF

vers gesneden rosbief, gepocheerd ei, Hollandaise saus, groene kruiden 11.75

## SALADE & SOEP

### TUINSALADE

venkel, sla, groene kruiden, tuinboon, quinoa, rode biet, yoghurt dressing 18.00

'tante Door' BBQ kip +4.00 | gerookte harderfilet +5.00

### LIMBURGSE ASPERGESOEP

velouté van witte asperges, Hollandaise, bieslookbloesem, brood, kruidenboter 12.50

*Chardonnay, 'Villa Blanche', Languedoc, Frankrijk, 2020 - 5.95*

*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.*