

A LA CARTE

wij werken samen met omliggende landgoederen, boerderijen, kwekers, kaasmakers, herders en bakkers met duurzame keuzes en laten ons het liefst inspireren door seizoensproducten van Nederlandse bodem

VOOR

VENKEL | geroosterde venkel, licht pittige mole saus, burrataroom, frisse salsa 13.50

MAKREELMOUSSE | makreel, brunoise rode biet, toast mierikswortel ijs, haringkaviaar, bramen-komkommer gelei 15.50

RODE BIET | gerookte rode biet, bramen, geitenkaasmousse, perzik, zuring, kropsla, lavendel-cassis vinaigrette 14.50

BURRATA | verse Nederlandse burrataroom, tomaat, kruidige mole saus, citroenolijfolie, kruiden 15.50

HOOFD

GEROOKTE AUBERGINE | rigatoni pasta, shiitake gratin, snijbiet, jus van eekhoortjesbrood, cantharellen, hazelnoot 19.50

VARKENSRILLETTE | rigatoni pasta, snijbiet, shiitake gratin cantharellen, madeira jus, beurre noisette, hazelnoot 22.50

ENTRECÔTE dry aged 150gr. | gerookte aubergine, snijbiet rigatoni pasta met shiitake gratin, madeira jus, hazelnoot 29.50

ZEEBAARS | zwarte rijst, kruidige mole saus, venkel, salsa 27.00

NA

COMPÔTE CASSISBESSEN | room, custard, suikeramandel, amandel madeleine, venkelpollensiroop 14.50

NEDERLANDSE KAZEN | 4 soorten & garnituren 16.00

AFFOGATO | vanille ijs (kan ook vegan), espresso, chocolade likeur naar keuze: +€4,00 9.50

CHEFS • MENU

— 3 gangen —

VOOR

RODE BIET | gerookte rode biet, bramen, geitenkaasmousse, kropsla, perzik, zuring, lavendel-cassis vinaigrette

HOOFD

GEROOKTE AUBERGINE | rigatoni pasta, shiitake gratin, snijbiet, jus van eekhoortjesbrood, beurre noisette, hazelnoot
supplement vlees: +dry aged ENTRECÔTE 150gr. (+€9.0)

NA

COMPÔTE CASSISBESSEN | room, custard, suikeramandel, amandel madeleine, venkelpollensiroop

— 3 gangen: 45.0 —

ERBIJ

ZEEUWSE OESTERS | van de Oesterij, Yerseke
klassiek met sjalot-rode wijnvinaigrette, citroen 3.75/st

FRIET | verse friet van Friethoes - mayonaise 5.50

SEIZOENSGROENTEN 7.50

WIJN

bij elk gerecht hebben wij een bijpassende wijnsuggestie
of vraag gerust naar de uitgebreide wijnkaart

*onze keuken kan rekening houden met lichte dieet -en allergiewensen
indien vooraf in overleg wordt overeengekomen. Het menu is met name gericht op de keuze
voor verse producten met een lokale herkomst, vegan aanpassingen zijn beperkt mogelijk.*

BUUT BULLETIN

VERREWEG HET BESTE VAN DICHTBIJ - in onze keuken werken wij zoveel mogelijk met seizoensproducten van de Utrechtse Heuvelrug en geven altijd de voorkeur aan verse producten van Nederlandse bodem. Wij werken samen met omliggende landgoederen, boerderijen, kwekers, kaasmakers, herders en bakkers die duurzame en bewuste keuzes maken. Veel producten die wij verwerken, hebben in één of meerdere opzichten minder impact op de wereld. Korte transportlijnen, minder CO2 uitstoot, een goed leven, eerlijke prijzen voor boeren, circulaire en duurzame productie, minder voedselverspilling, natuurbehoud, sociale werkplaats, er zit vaak een treffend verhaal achter.

ZAKELIJKE BIJEENKOMSTEN - maandag t/m donderdag is onze locatie geheel of gedeeltelijk af te huren en verzorgen wij graag zakelijke bijeenkomsten (vanaf 15 personen). Lunch, borrel, receptie, vergadering, brainstormsessie, launch event of trainingen, allen ook goed te combineren met een wandeling door de Kaapse bossen. Op locatie verzorgen wij tevens lunch, diner of BBQ naar wens, informeer gerust dan kijken we samen naar de mogelijkheden.

BUUT'S I DELI - diverse producten op onze kaart zijn verkrijgbaar in onze duurzame delicatessenzaak, neem maar eens een kijkje! Je treft met name mooie producten van eigen bodem. Dit assortiment laat zien dat ons land niet onder hoeft te doen voor verre oorden en dat we bewuste keuzes kunnen maken voor gemak en luxe van dichtbij. Veel van deze producten zijn verwerkt in onze kaart en kan je dus eerst eens lekker proeven!

VACATURES - wij zoeken BEVLOGEN BUUTERS, zowel parttime als fulltime en ervaren of leergierig. Om ons team te versterken gaan wij graag in gesprek met:
Afwassers | Zelfstandigwerkend kok | Keukenhulp | Sous Chef
Chef kok & Medewerkers in de bediening.

Voor meer informatie vraag het ons of kijk op de website.

www.brasseriebuut.nl | info@brasseriebuut.nl

