

BRASSERIE BUUT.

Gerechten met een lokaal verhaal en de kracht van eenvoud bepalen de aard van onze kaart. Wij maken bewuste keuzes door zoveel mogelijk te werken met verse seizoensproducten van de Utrechtse Heuvelrug en streven naar het gebruik van een breed scala aan ingrediënten van Nederlandse bodem.

GERECHTEN

Kies jouw favoriete gerechten en stel naar eigen smaak het aantal gangen samen (wij adviseren minimaal 3 gerechten). Alle gerechten worden in het formaat van een tussengerecht geserveerd. Sluit de avond af met een dessert of cocktail.

Zin om samen te delen? Geef het gerust aan als je de gerechten in de vorm van 'shared dining' wenst dan serveren we alles gezellig in meerdere gangen verdeeld over de tafel.

HAPPERITIEF

vooraf om te delen

HEUVELRUGHAM (vers, 50gr) 11.50
vers van het mes, met toast
'Buitengewone varkens', 12mnd gerijpt

ZEEUWSE OESTERS | 'de Oesterij' 3.95/st
sjalot-rode wijnvinaigrette, citroen

OLIJVEN 5.00
mix van diverse olijven, verse kervel

PLANT & LAND 14.50

koud

RODE BIET

gepofte rode biet, kriel, burrataroom, waterkers-olie

WORTELERRINE

schuim van piccalilly, kruidensla, mosterdzaad

warm

POLENTA

polentacrème, bloemkool, gepocheerd ei, bloemkoolchips

RAVIOLI

verse pasta met een vulling van knolselderij, postelein en Fiore kaas en schuim van oude kaas

KNOLSELDERIJ

knolselderij, paddenstoelenstoof, karnemelk-peterseliesaus

SPITSKOOL

gegrilde spitskool, paprikavinaigrette, hazelnoot, beurre noisette

SEIZOENSGROENTEN 7.50

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.

VEE & ZEE 15.50

koud

ROSBIEF

van dungsedenen picanha, basilicumcrème, briochekrokant, zilverui, beukenzwam

CEVICHE

van kingfish Dutch Yellowtail uit Zeeland, mierikswortelcrème, groene aardbeien

warm

ENTRECÔTE

van Hollands weiderund, flower sprouts, gekarameliseerde ui, gepofte granen

FOREL

forelfilet, sousvide prei, winterpostelein, sauce choron

BUIKSPEK

langzaam gegaarde krokante buikspek, miso-appelstroop-glaze, aardpeercrème, peterseliewortel

KALFSWANG

zacht gegaard, koolrabi ravioli, aardappelkaantjes, jus van zwarte knoflook

ERBIJ

FRIET | verse friet van Friethoes 5.50
truffelmayonaise en oude kaas +1.00

DESEMBROOD | van de Veldkeuken met seizoensboter 5.95

ZOET & ZUIVEL 9.50

CHOCOLADEMOUSSE

miso-karamel, kersen-gel, amandelkrokant

POMPOEN CHEESECAKE

gekarameliseerde abrikozen, vanille ijs

AFFOGATO

vanille ijs (kan ook vegan), espresso, koffiekrokant bonbon van 'le Chocolat'
BUUT koffielikeur + 5.00

NEDERLANDSE KAZEN 14.50

4 soorten, getoast notenbrood, lokale appel-perenstroop

AFTER DINNER COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 9.95
espresso, koffielikeur, vodka

JOCKEY CLUB 12.00
amaretto, gin, angostura bitters, prosecco, sinaasappelschil

meer op onze cocktailkaart

