

## 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.

## GEZELSCAPPEN

Voor gezelschappen groter dan 8 personen hebben wij een keuzemenu samengesteld bestaande uit vlees/vis en vegetarische gerechten. Deze hebben het formaat van een tussengerecht. Wij adviseren minimaal 3 gerechten per persoon. Heeft u zin in een dessert, dan kiest u voor 4 gerechten.

## SHARED DINING

Zin om samen te delen? Geef het gerust aan als u de gerechten in de vorm van 'shared dining' wenst. In dat geval serveren wij alle gerechten uit het keuzemenu in meerdere gangen voor uw gezelschap. Iedereen deelt dan elk gerecht uit het keuzemenu met een tafelgenoot waardoor u meer kunt proeven van onze kaart.

## KINDEREN

Kinderen kunnen desgewenst ook los bestellen uit het kindermenu.

### **Dieet en allergiën**

*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.*

## KEUZEMENU VANAF 8 PERSONEN

3 - gerechten 41.0  
4 - gerechten 53.0

Desembrood en tafelwater (bruis/plat) is standaard inbegrepen.

### #1 - keuze uit:

**koud**

**RODE BIET**

ingelegde rode biet, burrataroom, kriel, waterkers-olie

**OF**

**ROSBIEF**

van dungseden picanha, basilicumcrème, briochekrokant, zilverui, beukenzwam

### #2 - keuze uit:

**warm**

**WITTE ASPERGES**

gepocheerd ei, roggecrumble, hazelnoot, hollandaise, daslookcrème

**OF**

**FOREL**

forelfilet, sousvide prei, winterpostelein, sauce choron

### #3 - keuze uit:

**warm**

**RAVIOLI**

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

**OF**

**ENTRECÔTE**

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

## LOS BIJ TE BESTELLEN

FRIET I verse friet van Friethoes 5.00  
truffelmayonaise en oude kaas +1.00

DESEMBROOD I van de Veldkeuken met seizoensboter 5.95

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

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

## KINDERMENU

TOMATENSOEP 7.50  
met brood

HEUVELRUGHAM (vers, 50gr) 11.50  
vers van het mes, met toast

ENTRECÔTE (portie tussengerecht) 17.50  
van Hollands weiderund, komkommer, verse friet met mayonaise

PASTA 12.50  
tomatensaus, geraspte kaas, komkommer

FLAMMKUCHEN 12.50  
crème fraiche, bio spekjes, bieslook, geraspte Oude kaas van de Hondspol

OESTERZWAMKROKETJES 12.50  
verse friet en komkommer

FRIET I verse friet van Friethoes 5.00

## DESSERT bij 4 gangen

### #4 - keuze uit:

**CHOCOLADEMOUSSE**

miso-karamel, kersen-gel, amandelkrokant  
**OF**

**FRIANDISES**

huisgemaakte sweet bites

Extra

**NEDERLANDSE KAZEN**

4 soorten, getoast notenbrood, lokale appel-perenstroop  
kaas in plaats van zoet +5.00  
kaas als extra gang 14.50

## KINDERDESSERT

5.00

2 bollen vanille ijs, slagroom en amandel crumble



Contact  
Frederik den Toom  
Kampweg 22, Doorn  
0343- 23 51 20  
frederik@brasseriebuut.nl