

MENU.

Alle koude en warme gerechten worden in het formaat van een tussengerecht geserveerd en kunnen naar keuze worden gecombineerd in 3,4 of 5 gangen.

3 gerechten	41.0 p/p
4 gerechten	53.0 p/p
5 gerechten	65.0 p/p

SHARED DINING Samen genieten van meerdere gerechten tegelijk? Geef het gerust aan als je de gerechten gezellig samen wilt delen, dan lichten we dit graag even toe.

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.

allergieën & intoleranties

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.

KOUDE GERECHTEN

VEE & ZEE.

ROSBIEF

van dungseden picanha, basilicumcrème, briochekrokant, zilverui, beukenzwam

CEVICHE

van kingfish uit Zeeland, radijs, groene aardbeien, mierikswortelcrème

PLANT & LAND.

RODE BIET

ingelegde rode biet, waterkerscrème, burrataroom, kriel, waterkers-olie, kruidensla

TOMATEN CONSOMMÉ

verschillende bereidingen van tomaat, gegrilde lente ui, lavascrème

ERBIJ.

SEIZOENSGROENTEN

6.50
sla van omliggende landgoederen, venkel, doperwtten, peultjes, radijs, sinaasappeldressing,

FRIET I verse friet van Friethoes

5.00
truffelmayonaise en oude kaas +1.00

DESEMBROOD I van de Veldkeuken met seizoensboter 5.95

WARME GERECHTEN

VEE & ZEE.

ENTRECÔTE

van Hollands weiderund, aardappel millefeuille, groene asperges, jus van zwarte knoflook

SCHELVIS

schelvisfilet, antiboise, parelcouscous, courgette, Citroen crème

PORCHETTA

gebakken raapstelen, polentacrème, oude kaas, pistachecrumble, kruidensla

LAMSSCHOUDER

zacht gegaard, muntolie, spitskool, Citroen crème, aubergine, kruisbessenjus

PLANT & LAND.

WITTE ASPERGES

gepocheerd ei, roggecrumble, hazelnoot, hollandaise, daslookcrème

SPITSKOOL

gegrild, paprikavinaigrette, hazelnoot, beurre noisette

MEIRAAP

gestoofde knolraap, karnemelksaus, walnoot daslookolie, tuinboon, geitenkaascrème

RAVIOLI

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

ZOET & ZUIVEL.

AARDBEIEN

aardbeien, sumac, meringue schotsen, mascarponeschuim, witte balsamico, vlierbloesem ijs

RABARBERTAART

pistachespijs, zuring-ijs, witte chocolade crumble

AFFOGATO

bol vanille ijs (kan ook vegan), espresso, chocoladetruffel met buut koffielikeur +4.0 extra bol ijs +2.50

FRIANDISES

huisgemaakte sweet bites

NEDERLANDSE KAZEN

4 soorten, notenbrood, appelstroop i.p.v. zoet +5.0, als extra gang 14.50

AFTER DINNER DRINKS.

9.95

ESPRESSO MARTINI

espresso, koffielikeur, vodka

DOORN'STAR MARTINI

passievruucht, vanille, vodka

SPECIAL COFFEES

Whiskey/ Amaretto/ Baileys Licor43/ Grand Marnier

meer op onze cocktail & digestievenkaart