

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	43.5 p/p
4 gerechten	54.5 p/p
5 gerechten	66.5 p/p

TASTING TO SHARE.

chefs selectie van 7 gerechten om te delen en 1 dessert per persoon, geserveerd in 3 gangen (kan ook vegetarisch)
per 2 personen €55.0 p/p

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 ingrediënten van Nederlandse bodem.

HAPPERITIEF. los te bestellen

ZEEUWSE OESTERS	3.95/st
sjalot-rode wijnvinaigrette, citroen 'de Oesterij', Yerseke	
DESEMBOL I van de Veldkeuken met seizoensboter	5.95
OLIJVEN	5.00
HEUVELRUGHAM (vers, 50gr) vers van het mes, met toast 'Buitengewone varkens', 12 mnd gerijpt	11.50

KOUDE GERECHTEN

VEE & ZEE.

STEAK TARTARE

van hollands weiderund, rasp van gepekeld eidooier, geroosterde sjalot, oude kaas crème, desemkrokant

CEVICHE

van Zeeuwse hamachi, oestercrème, rettich, leche de tigre van Nederlandse kiwi, zeekraal, verse kruiden

PLANT & LAND.

POMPOEN

pompoenlinten in kardemom vinaigrette, geitenhangop, walnoten, gebrande mais

BIET

bietentuintje met 3 soorten biet, crème van witte bonen, baby spinazie, knoflookcrème, krokant van pastinaak (kan vegan)

ERBIJ.

SEIZOENSGROENTEN 7.50
gegrilde spitskool met vadouvan, paprika vinaigrette, gebrande hazelnoten, boter (vegan)

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



wij zijn aangesloten bij dutch cuisine

WARME GERECHTEN

VEE & ZEE.

ENTRECÔTE

van Hollands weiderund, schuim van aardappel, BBQ prei, jus van truffel, oude kaas krokant

BOERDERIJKIP

schuim van geroosterde paprika, tagliatelle van koolrabi, krokante truffelsalami, dille

FOREL

gerookte beekridder forel, ajo blanco, schorseneren crème, bleekselderij ingelegd in Lowlander gin, limoenmayonaise

PLANT & LAND.

KOOLRAAP

gepofte koolraap, peterseliesaus, crumble van zeewier, hazelnoot en maanzaad, cantharellen

MILLEFEUILLE

van aardappel, gebakken paddenstoelen, peterseliewortel-crème, saus van zwarte knoflook en paddenstoelen XO

KNOLSELDERIJ

gestoofde knolselderij, knolselderij crème met blauwe kaas, aardpeer chips, spruiten, bieslooksous

RISOTTO

winterpostelein-dragoncrème, pompoenpitten, paddenstoelen, boeren truffelkaas

WORTEL

wortels in honingglaze, ras el hanout, hazelnoot-miso espuma, peterselie tahin, hazelnoten, paprika olie, kruiden (kan vegan)

ZOET & ZUIVEL.

PEER

peren tartelette, koffiekaramel, verse peer, hazelnoot ijs
suggestie: Verduzzo Friulano, Italië

KARAMEL

gepocheerde pompoen, karnemelk ijs, pompoenpitten crumble, karamel van pompoen, klaverzuring (kan vegan)
suggestie: Riesling Auslese, Duitsland

AFFOGATO

bol vanille ijs (kan vegan), espresso, BUUT chocoladetruffel
met koffie-hopjes likeur +4.0

FRIANDISES

huisgemaakte sweet bites

NEDERLANDSE KAZEN

4 soorten, notenbrood, appelstroop i.p.v. zoet +5.0
suggestie: Tawny Port, 10 yrs

AFTER DINNER DRINKS.

ESPRESSO MARTINI 11.00
espresso, koffielikeur, vodka

SPECIAL COFFEES 9.50
Whiskey/ Amaretto/ Baileys Licor43/ Grand Marnier

meer op onze cocktail & digestievenkaart